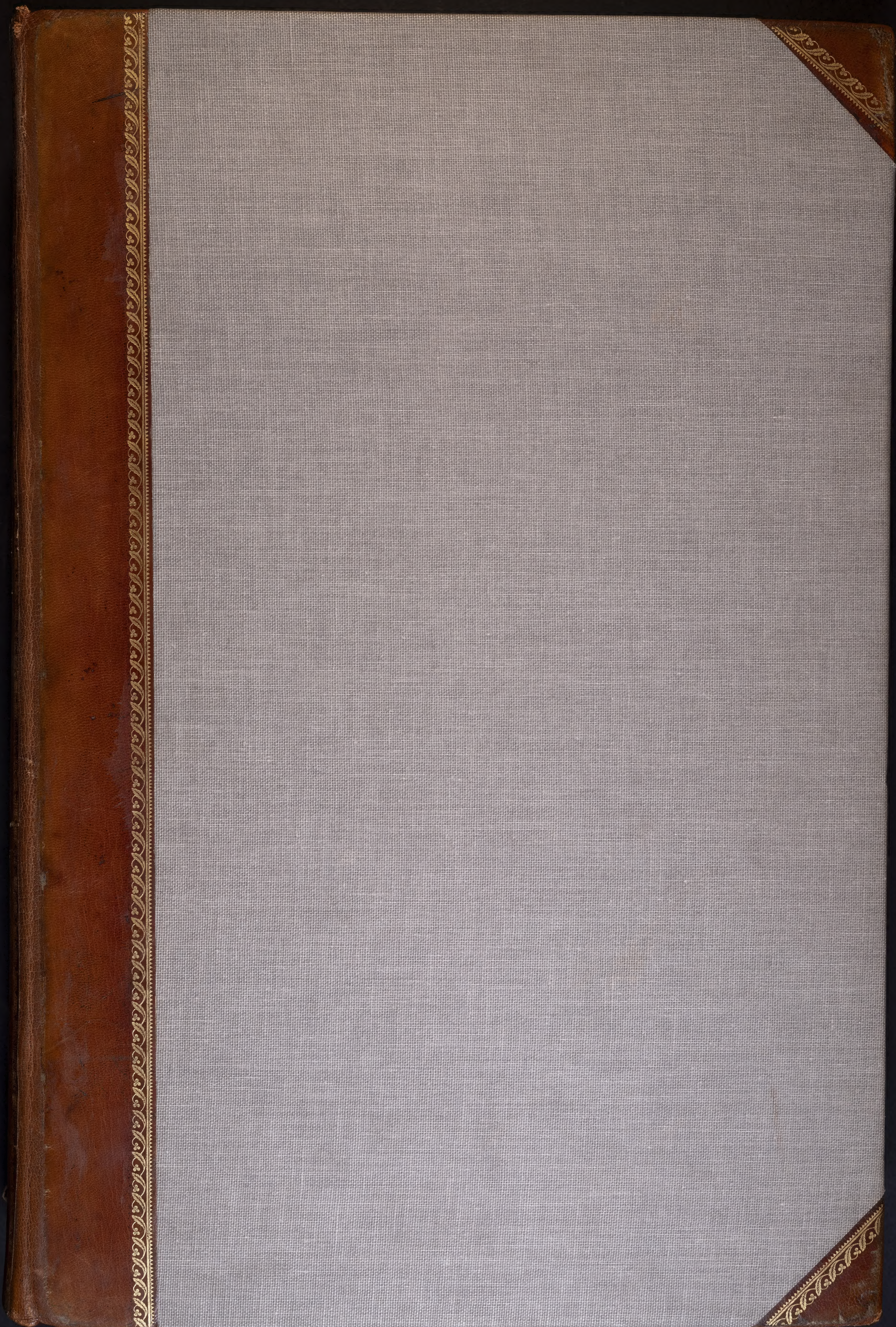




GALLÉSIO

—

POMONA

ITALIANA

—

4

8
1
6
4



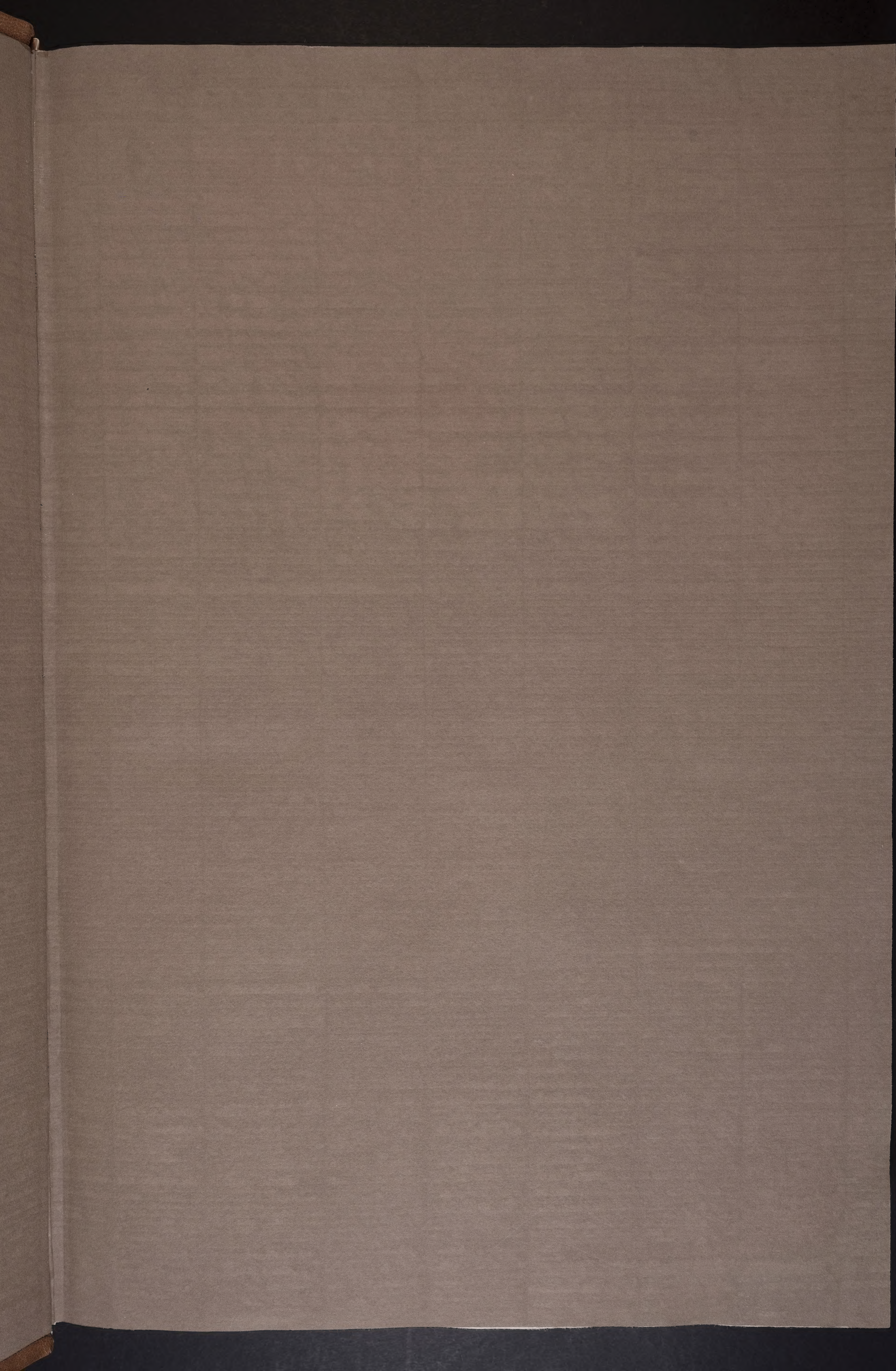
Biblioteca nazionale centrale di Firenze

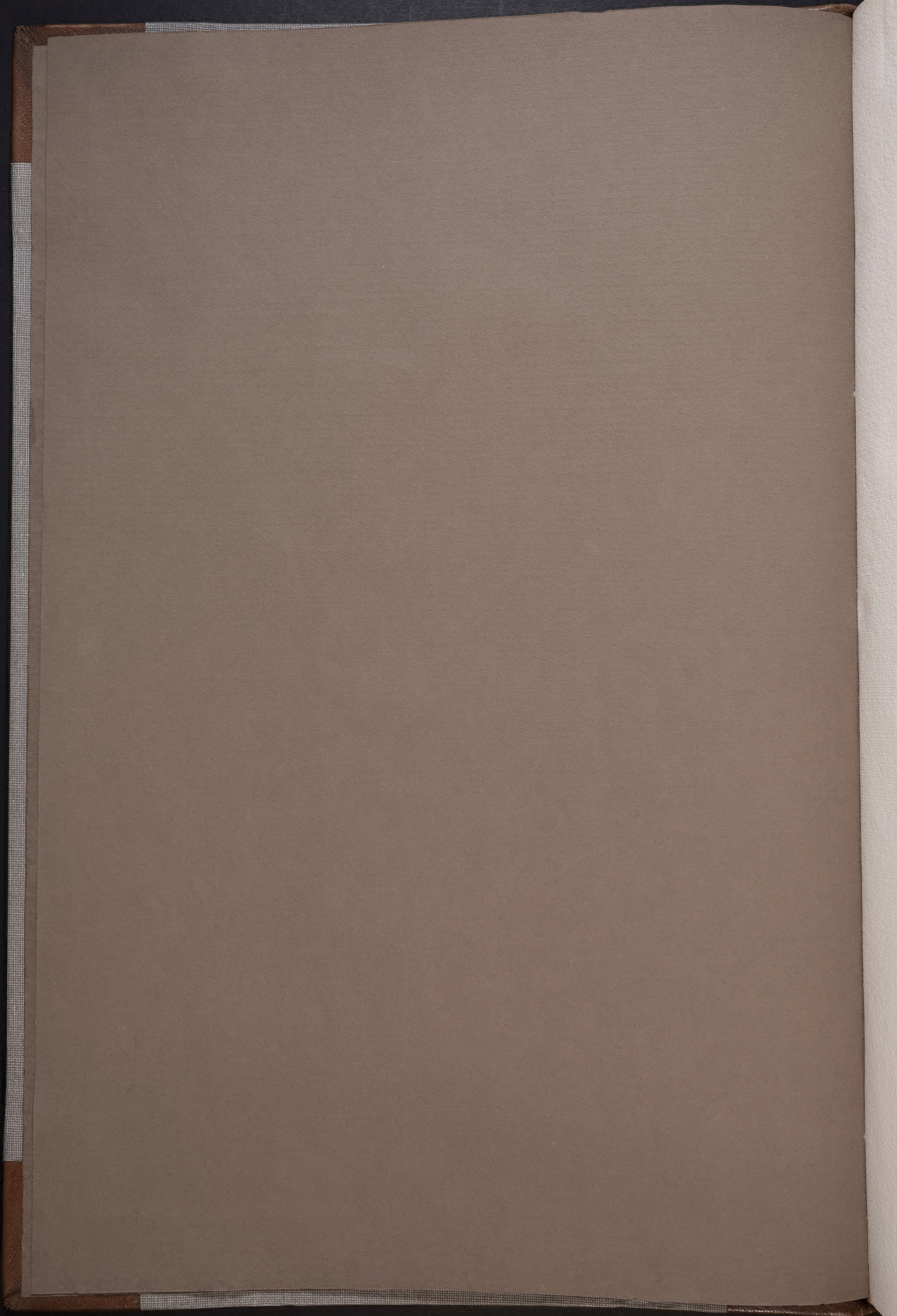
This page was intentionally left blank

*

Pagina lasciata intenzionalmente vuota









8. 1. 6. 4



20









Fiore femmina



Toglia di Pistachio maschio

Pistacchio gentile, o Pistachio vero domestico

D. n. n. Del P. n. d. n. in P. n. d. n. 1829.

Giuseppe P. n. d. n. in P. n. d. n. 1831.

PISTACCHIO GENTILE

O

PISTACCHIO VERO DOMESTICO

PISTACIA VERA HORTENSIS, *foliis imparipinnatis, foliolis ovatis, apice obtusis, aliquando trinis, saepius quinis, fructu majori ovato, semine eduli, gustu dulci gratissimo. Vulgo, Pistacchio Gentile, o Pistacchio Domestico.*

LIl PISTACCHIO GENTILE che si coltiva in Italia non è una varietà migliorata dall'arte, ma una fisionomia fortuita venuta dal seme del Pistacchio comune, e conservata dalla coltura col mezzo dell'innesto perchè riconosciuta la più utile all'uomo per la grossezza e pel sapore del suo frutto.

Nello stato precario in cui vive fra noi, ove non esiste che innestata, essa forma un albero di grandezza mediocre: i suoi rami sono rari, aperti, nudi, coronati sulla punta da un ciuffo di foglie che gli dà un aspetto tutto particolare. Le foglie sono composte di un numero impari di fogliole, che, in generale, non oltrepassano le cinque, nè sono meno di tre, giacchè le poche che restano uniche o che si aprono in pari sono aborti visibili. La forma delle fogliole è ovale come nelle altre varietà, ma in questa sono più larghe e colla punta più ottusa: il verde che le distingue è più chiaro nella pagina inferiore che nella superiore, e in questa prende un liscio lucente. I fiori, piccioli, apetalì, e di

Pistacchio Gentile

PISTACCHIO GENTILE

un colore di porpora, sono portati da un grappolo composto di molti racemoli rari ed ascellari il quale esce sempre dalle ultime gemme della cacciata dell'anno antecedente immediatamente al di sotto della gemma terminale ove si apre il germoglio. I frutti sono ovali, ottusi alla base, puntuti sulla cima, rilevati nel mezzo, e della grossezza di un'oliva: sono composti di una membrana pellicolare colorita di rosso che ne forma il pericarpo esteriore, e di una capsula legnosa e sottile la quale racchiude una mandorla verdastra dolce aromatica che costituisce il frutto conosciuto sotto il nome di *Pistacchio*, e che è la sola parte edule.

Tale è il *Pistacchio femmina* della Sicilia di cui io possedo molte piante e che fornisce la qualità più stimata dei Pistacchi del commercio.

La prerogativa che ha fatto prescegliere questa varietà sopra di ogni altra consiste nella grossezza del mandorlo, nel suo bel colore verde, e nel sapore.

Nella maggior parte dei frutti la cosa ricercata dall'uomo è il pericarpo, e questo in generale è altrettanto più grosso e delicato quanto lo è meno il seme. Nel Pistacchio invece, il pericarpo non presenta alcun pregio come cibo: quindi in questa specie le varietà *mule* non solo non sono accolte e conservate dalla coltura, ma si riguardano come degenerazioni inutili, e si condannano a ricevere l'innesto. Certamente ne devono nascere di tempo in tempo nei paesi ove il Pistacchio vive in istato di natura; e in quei boschi si vedranno comparire talvolta dei Pistacchi nei quali la mandorla sarà abortita, e il pericarpo, ossia la tunica esteriore, che in natura è membranacea e sottile, sarà grossa e succosa; ma nessuno può farne caso perchè sono inutili all'uomo, e perciò devono perire obliati come piante degenerate.

Il carattere che dà del pregio al Pistacchio agli occhj dell'uomo è dunque la grossezza dei cotiledoni; e questa tiene alla perfezione vera, ossia alla perfezione della Natura. Essa può dipen-

PISTACCHIO GENTILE

dere dalla combinazione di due disposizioni particolari nella concezione, cioè 1.º dall'accumulo di una quantità straordinaria di mollecole elementari feminee in un ovaio, 2.º da una corrispondente affluenza di mollecole maschie omogenee nel fiore che lo contiene. La seconda di queste combinazioni non ha niente di straordinario perchè nelle piante diclinie i maschj concorrono insieme in numero indeterminato e indistintamente in qualunque fiore, ma la prima deve essere rara perchè non può venire che da uno stato di robustezza e di perfezione organica straordinaria nell'individuo che la possiede, e forse dal concorso della coltura e del clima che ne favoriscono lo sviluppo. Quando però la concorrenza delle cause alle quali è dovuta si riunisce in un fiore, allora è necessario per renderla utile che una quantità corrispondente di mollecole organiche maschili si porti a combinarsi in quell'ovaio e vi formi un insieme. Se queste mancano il risultato può essere vario; o se ne combinano tante quante corrispondono a quelle che vi concorrono, e ne risulta un germe di fattezze ordinarie; o la combinazione è totale, e allora resta irregolare perchè fuor di proporzione, e ne risulta un germe spiegazzato che ha un'organizzazione mostruosa. Ma quando delle circostanze favorevoli portano nell'ovaio straordinario una straordinaria quantità di polline, allora la combinazione è proporzionata e regolare; e il tutto che ne risulta, senza esser fuor di proporzione, ha però delle dimensioni più grandi e un'organizzazione più forte e più vivace.

È allora che compariscono le varietà che chiamiamo *Domestiche*, e che si distinguono per la grossezza e per la polposità dei cotiledoni. Certamente quella che noi conosciamo e che si coltiva in Sicilia non è la sola che si sia formata in tanti secoli, nè sarà la sola che sia stata fissata dall'innesto. Forse nella Siria e nell'India se ne coltiveranno anche delle migliori. Noi non ne conosciamo sin ora che tre, e la nostra è la più riputata nel commercio e nell'uso. Le altre due sono il *Pistacchio del Levante*, e il *Pi-*

PISTACCHIO GENTILE

stacchio di Barberia detto ancora *di Tunisi*. Il *Pistacchio del Levante*, che viene specialmente dalle Smirne, è più grosso di quello di Sicilia, ma il suo colore giallognolo e la minore delicatezza della sua pasta lo rendono meno ricercato: anch'esso però deve essere il frutto di una varietà fissata dall'innesto, mentre presenta costantemente una sola fisionomia, ciò che suppone provenire da un solo individuo. I *Pistacchi di Tunisi* sono i più piccioli, ma rivaleggiano con quelli di Sicilia pel colore verde della polpa che è quasi sempre vivissimo, e per la finezza della pasta: queste qualità però non sono uniformi in tutti, variando spesso in volume, in figura e in gusto, cosa che fa sospettare che provengano da piante spontanee che la coltura raccoglie ma che l'innesto non fissa.

Le varietà che si conservano dall'arte nelle Dioecie non sono nè possono essere che femmine: l'uomo non cerca che il frutto, e questo non è dato che dalla pianta femmina. Essa ha bisogno di una pianta maschia per fruttificare, e l'arte si cura di associarlo nella coltura per evitare la sterilità delle altre; ma, in questa classe di piante i maschj sono comuni, e perciò nessun individuo ha maschio proprio: qualunque maschio della specie serve alla fecondazione di qualunque femmina, e assicura l'allegagione del frutto, ossia la combinazione del germe, ma l'ovaio resta quale si è sviluppato nella gemma, nè subisce la minima modificazione: è il germe che vi si concepisce per entro, che dipende dalla natura del polline che lo combina. Il pericarpo che avvolge la mandorla e la mandorla stessa erano già fatti in rudimento prima della fecondazione: quindi sono estranei alla sua azione. Essi costituiscono l'ovaio ove si combinano i principj sessuali, cioè a dire l'utero e l'ovo che gli accolgono, e che ne conservano e ne nutriscono il prodotto, ossia il germe. Questo dunque è il solo che può risentirsi dell'influenza dell'azione maschile, e questo non forma che un punto quasi impercettibile del frutto, e non ha nessuna importanza nel valore edule del medesimo.

Ecco la vera ragione per cui la natura del maschio si rende indifferente nel Pistacchio come frutto. Essa sarebbe importante se si trattasse di moltiplicarlo di seme per averne delle varietà. In quel caso non vi è dubbio che la qualità del polline potrebbe decidere della natura delle piante che proverrebbero da quei semi.

Sarebbe forse impossibile all'industria di concorrere a questo così detto miglioramento, sia nei rapporti di convenzione per avere delle varietà a frutto più grosso o più delicato, sia nei rapporti della natura per ottenere delle varietà più robuste o più feconde; ma è certo che le piante che ne verrebbero, presenterebbero tutte le gradazioni in questi due sensi, e che si avrebbero, come si hanno certamente nei paesi ove il Pistacchio è indigeno, delle varietà di tutte le sorta nel cerchio sempre dei caratteri che sono essenziali alla specie.

Io non credo che questi tentativi possano convenire nei paesi che possiedono una varietà così gentile come quella della Sicilia. Le probabilità di ottenerne una migliore sono pochissime; e il dispendio di coltivare per tanto tempo infruttifere (sino all'età della pubertà) le piante che l'innesto potrebbe rendere produttive in pochi anni è un danno sicuro che non avrebbe compenso.

Quindi è nell'interesse del coltivatore di moltiplicare la varietà acquistata; e per questa qualunque maschio è buono purchè sia nello stato normale e non abbia difetti.

Non intendo perchè in Sicilia, invece di procurarsi dei maschj di seme, si ricorra all'innesto per conservarne uno particolare, che vi è stato portato probabilmente dagli Arabi all'epoca dell'introduzione di questa coltura all'oggetto di provvedere alla fecondazione delle prime piante femmine, per le quali non si sarebbe potuto aspettare senz'inconveniente il concorso dei maschj spontanei che avevano a nascere.

Eppure è questo l'uso di quei paesi: io ho avuti dei rami del maschio che si coltiva in Sicilia, e ne ho ora delle piante, e mi

PISTACCHIO GENTILE

sono convinto che non differiscono da quelli della femmina gentile che nelle fogliole, le quali sono un poco meno larghe e un tantino più lunghe, ma che non eccedono il numero di cinque, nè si distinguono nella loro fisionomia da quelle di molte delle piante spontanee che io ho acquistate col seme fuorchè nei lineamenti i più superficiali.

È dunque evidente che questo maschio è un individuo comune, che non può avere alcuna proprietà particolare, nè meritare alcuna preferenza. Nell'accordargliela invece s'incontra in molti svantaggi. Il primo è la pena di doverlo conservar coll'innesto: il secondo è il pericolo del fallimento dell'operazione: il terzo è la minore prosperità della pianta che resta più picciola e vive meno.

Se i Siciliani adottassero il sistema dei semenzaj si convincerebbero dell'utilità dei maschj spontanei, e abbandonerebbero il loro *Domestico*: ma l'abitudine è una gran cosa: le prevenzioni hanno una magia che è difficile a dissipare, e vi vuole una fermezza non comune per superare le difficoltà che si oppongono sempre ai miglioramenti di ogni sorta.

I Siciliani innestano gli *Scornabecchi* (è questo il nome che si dà in Sicilia ai *Terebinti*) sul posto, e gli lasciano ove sono. Così almeno si pratica in Carini a 20 miglia da Palermo, ove il *Pistacchio* (la *Fastuca*, così lo chiamano i Siciliani) è coltivato in grande. In quel paese l'innesto si fa nel mese di Maggio, cioè a dire nel primo sugo, e si fa a *scudetto* come quello degli aranci, staccando una gemma con un poco di corteccia dal *domestico* ed applicandola poi sul legno del *salvatico* mediante un'incisione nella corteccia che si stringe poi con un salice, e che si rallenta dopo dieci o dodici giorni.

Io ho eseguito quest'innesto in Finale anche in Luglio nel secondo sugo, e ha preso egualmente; la cacciata del primo anno si è distesa a più di un palmo; quella del secondo è già di tre pal-

PISTACCHIO GENTILE

mi, e spero che in pochi anni raggiungerà le piante che ho avute di Sicilia, e darà dei frutti com'esse.

Alcuni pretendono che il maschio del *Terebinto* possa supplire al *Pistacchio* per la fecondazione delle femmine. L'affinità che passa fra queste due piante è così grande che non troverei strano che potessero fecondarsi reciprocamente. In questo caso si potrebbero eccitare dei dubbj sopra gli effetti di tale fecondazione: il primo, che è quello di dar vita al germe, è la conseguenza necessaria della combinazione dei sessi, e questo basterebbe per assicurare la vita del frutto e la sua maturazione: la fecondità del seme in esso contenuto, e i caratteri delle piante che ne nascerebbero sono gli effetti che ci sono ignoti e sui quali si potrebbero eccitare delle questioni.

In massima le combinazioni eterogenee dei sessi legano dei semi guazzabugliati ma capaci di vita e che germinano: quindi i frutti che ne proverebbero, oltre al conservare le qualità naturali per ciò che riguarda la grossezza e la delicatezza dei cotiledoni, potrebbero ancora conservare la facoltà di nascere e di fruttare.

Resta a vedersi cosa sarebbero poi i frutti di queste piante composte delle due specie; e se il miscuglio, nelle sue risultanze, fosse in profitto o in perdita per i bisogni dell'uomo.

I frutti del seme ibrido sono sempre mostruosi, e i frutti mostruosi sono in genere i più ricercati. In essi la mancanza degli organi della generazione è compensata da una soprabbondanza di volume nelle parti parenchimatose, e da una delicatezza nel loro tessuto che le rende più gradite al palato e più nutritive. Ma noi abbiamo veduto che nel nostro caso queste qualità non hanno alcun pregio, perchè nel Pistacchio non si cerca il pericarpo ma il seme. È dunque evidente che gli ibridi del Terebinto col Pistacchio non potrebbero essere che mostri curiosi ma senz'utilità per l'uomo.

PISTACCHIO GENTILE

Poche piante danno un prodotto così lucroso come il Pistacchio. A Carini, ove ei vive sullo *Scornabecco* (Terebinto) e dove perciò non s'innalza più di 25 a 30 palmi (metri $6\frac{1}{2}$ a $7\frac{1}{2}$) il raccolto di una pianta delle più floride giunge a venti rotoli siciliani di Pistacchi freschi, ciò che corrisponde a 27 chilogrammi di frutto in scorza, il di cui valore varia secondo le circostanze, ma che si può sempre calcolare a centesimi 50 il chilogrammo, e perciò a franchi 13. 50. È questo il massimo di quelle coltivazioni: il prodotto medio si può fissare alla metà, mentre, in generale, i Pistacchi di Carini non oltrepassano 10 a 15 palmi di altezza, nè danno più di otto a dieci rotoli di frutto.

Quanto si potrebbe aumentare se si adottasse il sistema di innestare sul *Pistacchio spontaneo*, e di formare delle *Pistacchiere* artificiali con piante nate in semenzaio e coltivate in giardino invece di farle sui *Terebinti* viventi nei boschi come si pratica in Carini!

Una coltura ragionata ne aumenterebbe ancora il prodotto coll' aumentare il numero dei maschj: in Sicilia se ne innesta uno per ogni cento femmine; ed è per questo che i due terzi delle drupe falliscono e restano vuote. Io ne ho fatta disegnare una in tale stato nella Tavola che rappresenta il ramo col frutto per dare un'idea di tale fenomeno: non ho potuto farne figurar veruna colla mandorla formata, perchè la mia pianta non ha ancora la compagnia di un maschio che fiorisca, e le fallisce tutte. Non vi è alcuno però che non conosca i Pistacchi del commercio, e che perciò abbia bisogno di vederli figurati.





Pistacia terebinthus

Pissacchio - Spermaceo

Disegnata da P. B. e colorata da G. B. 1831

Giuseppe Pers. incis. in Firenze 1831

PISTACCHIO VERO

SPONTANEO

PISTACIA *foliis impari-pinnatis, foliolis ovatis a 3 ad 5 jugis, floribus divisis, calice quinquifido in masculis, trifido in foeminis, corolla semper nulla, stilo trino, fructu drupaceo monospermo. Vulgo, Pistacchio salvatico, o Pistacchio vero spontaneo.*

I PISTACCHI, che Jussieu ha posti nella famiglia delle *Terebintacee*, e che nel sistema Linneano appartengono alle *Dioecie Pentandrie*, si dividono in tre specie conosciute sotto i nomi di *Pistacchio vero*, di *Terebinto*, e di *Lentisco*. La prima è la sola che produca un frutto aggradevole ricercato dal lusso, ed è quella perciò che forma l'oggetto del presente articolo. Noi l'esamineremo nel suo stato normale, in quello stato cioè che costituisce la specie.

In un altro articolo daremo la descrizione della varietà gentile che fornisce i pistacchi del commercio, e forma l'oggetto delle coltivazioni della Sicilia.

Il *Pistacchio* è dioecio: in ambi i sessi la pianta si sparge in rami aperti e sottili, che sulla punta si aprono in germoglio, e che svolgono i fiori sulle ultime gemme della cacciata di Estate. Nel maschio, i fiori, disposti in grappoli divisi in racemi ascellari, consistono in un picciolo calice quinquefido, e in cinque stami sormontati da antere tetragene, le quali si svolgono in un polline giallo, denso e abbondantissimo. Nella femmina il calice è di-

Pistacchio vero spontaneo

PISTACCHIO VERO SPONTANEO

viso in tre parti, e circonda un ovaio superiore, il quale, mediante la fecondazione, si cangia in una drupa secca, ovoidale o sferica, contenente una mandorla monosperma e verdastra, la quale, constando di un principio farinoso e di un olio grasso e dolce, riesce gradevole al gusto, e si mangia in più modi sotto il nome di *Pistacchio*.

Le foglie sono alate con impari, e le fogliole che le compongono variano in numero secondo i diversi individui, e anche nell'individuo medesimo fra il tre e l'undici, dovendosi riguardare i pari come effetto d'aborto. Esse sono, ora oblunghie e puntate, ora ovali e ottuse, e cangiano ancora nella grandezza e nelle diverse gradazioni del verde che le colora, ma non oltrepassano mai nell'uno e nell'altro i limiti fissati alla specie.

In ambi i sessi i fiori precedono la fogliazione: escono in quantità nell'Aprile, ed escono sempre nelle ultime gemme laterali della cacciata dell'anno antecedente, e allegano in Maggio. I maschi si cuoprano di polline, lo emettono, e cadono con tutto il grappolo. I feminei si aprono a riceverlo, e se sono fecondati, allegano e persistono. Sono questi i caratteri botanici che distinguono specialmente i *Pistacchi*. Essi però ne presentano degli altri che chiamano l'attenzione dei fisiologi, perchè consistono in un'economia di vegetazione propria solo a questa specie. La Primavera è per tutte le piante l'epoca della germogliazione. Il sugo ascendente, che la precede nei *Pistacchi* come negli altri alberi, si presta all'innesto *a marza*; ma questo primo movimento è breve e quasi insensibile, essendo subito seguito da un'effusione generale di sugo, che nella sua soprabbondanza, spargendosi fra il libro e l'alburno, non solo fornisce allo sviluppo dei fiori e all'allungamento dei germogli, ma serve ancora e nel medesimo tempo, all'aumento degli strati corticali e legnosi.

Quindi il *Pistacchio* si presta all'innesto a *gemma* sino dal primo aprirsi della germogliazione, perchè in esso la corteccia si

PISTACCHIO VERO SPONTANEO

stacca sino d'allora dal legno, cosa, che nelle altre piante fruttifere ha luogo solamente sul principio della State, quando la nuova testa dell'albero è compita, ma non vi si presta più dopo la fioritura, perchè il sugo, entrato a separare queste due parti del tabo vegetale, vi si addensa allora e le riattacca. In questo modo il Pistacchio compisce in tre a quattro mesi la rivoluzione periodica di vita che le altre piante non compiscono che in tre stagioni; e per una singolarità da rimarcarsi ne ricomincia una seconda sul cadere di Luglio, che finisce come negli altri alberi a foglia caduca coll'entrar dell'Inverno. In questo secondo periodo di vegetazione si eseguono con più successo gl'innesti a *scudetto* e ad *anello* perchè in esso il movimento è più forte, e il sugo più abbondante e più organizzato, sicchè le gemme innestate muoiono subito, si distendono, e maturano prima dell'abbandono delle foglie come tutti gli altri getti dell'albero.

La doppia cacciata del *Pistacchio* accresce i suoi rami in lunghezza, ma non influisce sulla sua fruttificazione: essa, a dir vero, è molto abbondante, mentre ogni ramo getta più grappoli, e questi sono composti di molti racemi, portanti un grandissimo numero di frutti, la cui allegazione non dipende che dall'abbondanza maggiore o minore del polline che gli feconda, ma la loro crescita e la loro maturazione seguono gli stessi periodi degli altri frutti autunnali. Il fiore nasce ed allega in Aprile, acquista la sua grossezza dentro del mese di Agosto, e compisce la piena maturità in Settembre. Giunto a questo stato, la membrana che avvolge il nocciolo in cui è rinchiusa la mandorla perde il suo colore rossiccio, e si avvizza, e il frutto abbandona la pianta. Raccolto dall'uomo, o gli serve di cibo, sia nel suo stato naturale come frutto, sia accomodato come condimento o come confetto; o confidato alla terra germina al ritornare della Primavera, e ripete una pianta della specie della madre, ma con una fisionomia propria che la distingue dai suoi fratelli.

PISTACCHIO VERO SPONTANEO

Se il *Pistacchio* è seminato subito dopo la sua caduta dall'albero, l'umidità della terra conserva la sua vitalità, ma non la sveglia. La Natura ha riservato al calore della Primavera il potere di mettere in moto i principj di vita che ha posti nei semi; ma per conservare questi principj bisogna garantire la mandorla dall'azione dell'irrancidimento a cui va soggetto l'olio che essa contiene, e non vi è mezzo migliore della terra. L'azione dell'aria altera con facilità quest'olio, e allora il Pistacchio perde la facoltà di germinare: è questa la ragione per cui ne nascono così pochi quando non si seminano freschi. La germinazione del *Pistacchio* è *ipogea*: i suoi cotiledoni servono a nutrire il germe, ma succhiati da lui perdono la loro sostanza e disseccano.

Una radichetta bruna, rotonda, indivisa, sorte dal punto di riunione dei cotiledoni, e si dirige al basso. La piumetta che si spiega in senso opposto, presenta nel suo primo sviluppo, uno stelo erbaceo triangolare e bianchiccio, molto più grosso della radichetta, il quale all'uscir di terra si tinge in verde, si arrotondisce, prende la forma conica impicciolendosi nell'allungarsi, e finisce in due fogliette opposte, rotonde, cartilaginose, che si distendono a poco a poco assottigliandosi in foglie naturali, e che sviluppano dal punto della loro unione un filetto rossiccio finito in un nodo da cui parte un secondo stelo dello stesso colore, e che forma perciò il primo internodio della pianta (*Meritallo* del Sig. du Petit: Thouars). Cresce in questo modo il Pistacchio per quasi un mese allungandosi per lo più in due a cinque internodj, e poi si arresta. In questo stato di sospensione in crescenza, il tessuto che si è disteso, s'impingua e si consolida, e le gemme, solo abbozzate, si legano e maturano: ciò succede tra il Giugno e il Luglio. Giunti verso la metà di questo mese la gemma terminale che si era fermata per maturare, muove di nuovo come in Primavera e si apre in una seconda cacciata che si arresta in pochi giorni, e che, acquistando nel restante dell'Estate la maturità del-

PISTACCHIO VERO SPONTANEO

le prime, finisce all'avvicinarsi dell'Inverno per abbandonar le sue foglie come le altre, e riposare sino alla Primavera. Tale è il *Pistacchio* in natura, e tali sono le proprietà generali che lo caratterizzano.

Infinite però sono le fisionomie che variano gli individui componenti la specie; non nascondono mai due eguali, e cangiando all'infinito a seconda delle combinazioni delle mollecole elementari dei sessi nella concezion di ciascuno. Io non so se esistano in Europa delle *Pistacchiere* di *piante spontanee* (ARBRES FRANCS). Quelle che si coltivano in Sicilia sono tutte innestate sul Terebinto (*PISTACIA TEREBINTHUS*; LIN.), ed appartengono tutte ad un individuo, che un seme costituito più felicemente dei semi ordinarij ha sviluppato nel suo clima nativo, e che producendo un frutto più gentile di quello dei Pistacchi comuni, è stato conservato dall'arte, e moltiplicato coll'innesto: ma è certo, che nei paesi ove la specie è originaria, i Pistacchi si propagano di seme, ed ivi ogni pianta che nasce ha delle fattezze sue proprie. Poche forse eguaglieranno nella gentilezza del frutto quella che ci ha conservata la coltura, ma ne potrebbe nascere più d'una che la sorpassasse. Il caso, che produce le combinazioni sessuali, è quello a cui si devono queste generazioni straordinarie: il volerle predisporre con delle seminagioni calcolate, siccome ha preteso di fare il Sig. Vans-Mons nei Peri, è un vero paradosso.

La stessa pianta co'suoi semi produce degli individui di cento forme diverse, e molto diverse le une dalle altre. Come dunque riconoscere in tanti effetti così contraddittorj fra loro una causa diretta a produrne un solo?

Il *Pistacchio* che ha fornito il ramicello figurato nella Tavola che accompagna questa descrizione è un individuo nato di seme che vive in Savona nel giardino del Sig. Cav. Picco, e che ha più di 80 anni. È una pianta femmina, ma per una singolarità rarissima, mette sulla cima dei fiori maschili, e produce perciò dei

PISTACCHIO VERO SPONTANEO

frutti fecondi. Essi si distinguono dai Pistacchi del commercio perchè sono più piccoli e più rotondi, ma la mandorla che chiudono è un vero pistacchio, e ha il medesimo colore e il medesimo gusto del *Pistacchio Gentile*. Io ne ho seminati alcuni i quali hanno germinato, e in questo momento ne ho due piante già molto belle: non vi è dubbio che i loro frutti saranno diversi da quelli della pianta madre, nè vi sarebbe da sorprendersi se fossero anche più grossi; ma chi oserebbe mai calcolare le fisionomie opposte ora in meglio, ora in peggio, che potranno venire da essi e qual industria mai potrebbe predisporle? La mia villa sperimentale contiene tre altre generazioni di Pistacchi seminati in diverse epoche con frutti venuti di Levante o di Sicilia. I più adulti hanno 14 anni, e spero che non tarderanno a dare dei frutti.

Intanto osservo che fra i molti individui che ne possedo ve ne sono alcuni che si avvicinano alla fisionomia del *Pistacchio Gentile*, ma che i più si annunziano per individui molto differenti e somiglianti un poco al *Terebinto*. Ne ho uno che cresce dritto con vigore, e che forma un bel tronco di tre metri di altezza, forte disteso e coronato di rami molto vegeti: le sue foglie hanno le fogliole larghe ottuse, e in numero di tre a cinque. Un'altra pianta della medesima seminazione non si è ancora alzata in otto anni più di un metro sopra terra, ma il suo tronco è forte, robusto e guarnito di molti rami corti e grossi a nodi rapprossimati, coronati di ciuffi di foglie folte che si dividono in tre a cinque fogliole larghe e ottuse come nel primo.

Molti altri sono cresciuti a tre in quattro metri di altezza, ma il loro tronco è gracile e sottile, e le foglie che portano sono composte di fogliole più picciole più allungate, e in numero di cinque a undici. Io non spero di trovare in alcuno una varietà che possa stare al confronto della varietà gentile che si coltiva in Sicilia. Sono combinazioni rare e che si incontrano solo nei paesi

PISTACCHIO VERO SPONTANEO

ove la specie è indigena. Mi propongo perciò di abbandonarli per la maggior parte all'innesto, dopo però che ne avrò conosciuto il frutto. Conto in questa maniera di assicurarmi delle piante di *Pistacchio Gentile* più grandi e più belle di quelle dei Siciliani, i quali le innestano sul *Terebinto*. È questo in natura un arbusto che cresce poco; e, sopra un piede di razza picciola, l'innesto non può prendere lo sviluppo che sarebbe proprio alla sua specie.

Il *Pistacchio* invece è di sua natura un grand'albero: la pianta del Sig. Cav. Picco è un esempio della grossezza di cui è suscettibile. Ha l'altezza di metri dodici: il suo tronco a raso di terra ha il giro di palmi otto o metri due, e lo conserva di palmi 7 o metri 1,75 all'altezza di palmi 20 o metri 5. La sua testa, formata da una massa grandissima di rami lunghi e robusti, eguaglia quella di una bella quercia, e se avesse un maschio vicino potrebbe produrre delle staia di frutti: il suo diametro è palmi 32.

Alcuni hanno veduto nelle diverse qualità del Pistacchio delle specie distinte, ammettendo per tali la *Pistacia trifolia*, e la *Pistacia Narbonensis*, e ciò per aver ritrovato in una le foglie composte di tre fogliole, e nell'altra di cinque.

Abbiamo già osservato che queste differenze di numero nelle fogliole, non sono che tratti di fisionomia che variano fra il tre e l'undici, e che distinguono individualmente ogni pianta che nasce di seme; e abbiamo veduto ancora che se ne trovano talora delle diverse riunite nel medesimo individuo. In generale il cinque è il numero che si pronuncia nelle varietà più gentili, ed è sempre accompagnato da una maggiore larghezza nel disco della fogliola e da una maggiore ottusità nella punta. Il sette, il nove e l'undici seguono le varietà ordinarie e sono i più comuni: gli altri impari non sono che particolari a poche foglie che si spiegano in mezzo alle altre, e i pari sono l'effetto di fogliole abortite.

PISTACCHIO VERO SPONTANEO

Alcuni invece di aumentare le specie nel *Pistacchio* le diminuiscono riunendole al *Terebinto*, che considerano come il *Pistacchio tipo*, chiamato da essi il *Salvatico*, in opposizione dei *Pistacchi veri* che chiamano i *domestici*. È questa un'opinione che non lascia di avere dello specioso; ed io sono stato lungo tempo indeciso sulla sua verità. Di fatto, quando si esaminano queste due piante nello stato di natura, non vi si trovano differenze che siano veramente specifiche.

La stessa figura, lo stesso abito, gli stessi caratteri botanici, la stessa economia di vegetazione, tutto concorre a farli considerare come aventi una medesima origine. Coloro specialmente che seguono il sistema del miglioramento graduale delle specie, ne trovano la dimostrazione nelle loro teorie.

Il *Terebinto* è il *tipo*, direbbe il Sig. Sageret: *civilizzato dalla coltura, ha formato il Pistacchio*. Ecco in fatti come ragiona questo scrittore, parlando dei Peri, nella sua Pomologia fisiologica, ove comenta il sistema del Sig. Vans-Mons di Bruxelles (1). « Tutto l'essenziale del metodo dei Belgi per migliorare le specie « si riduce in fondo a seminare dei grani di buone Pere, a innestare le loro provenienze, a riseminare i grani di queste provenienze, e a continuare lo stesso metodo sino ad un numero indeterminato di generazioni successive Questo sistema posa « sopra il gran principio, cioè che più le varietà si allontanano « mediante le seminagioni successive e ripetute dal loro tipo primitivo, più i semi di queste varietà sono rinnovellati (espressione di M.^r di Vans-Mons) più per conseguenza si deve ottenere « di miglioramento e di perfezionamento » *Pomol. Phisiol.* p. 265 e 266.

Condotto da queste massime il Sig. Vans-Mons, e dietro lui il Sig. Sageret e i suoi seguaci riconoscono le varietà più preziose dei Peri come una conquista dell'industria che a forza di seminagioni e di innesti ha potuto *civilizzare* il *Pero salvatico* (è l'e-

PISTACCHIO VERO SPONTANEO

spressione del Sig. Vans-Mons), che riguardano come il pero primitivo, e il padre di tutti gli altri. « Il *Dojené*, e la *Crassanne*, etc., ci dice, non erano nella loro origine così buoni come « lo sono al presente . . . È l'età e l'innesto che gli hanno perfezionati » *Sageret, Pom. Phisiol. p. 274.*

Così essi considererebbero il *Pistacchio* come un *Terebinto civilizzato*, col mezzo di una coltura non interrotta di secoli, e di una ripetizione indeterminata di seminagioni e di innesti (2).

Io mi riservo ad esaminare il sistema nella parte scientifica, e passo per ora a trattar la questione nel caso concreto delle due piante. Le differenze decise che separano il *Pistacchio* dal *Terebinto* consistono unicamente in due cose, cioè, nella grandezza dell'albero e nella grossezza del frutto, e questi a dir vero sono caratteri che in regola non costituiscono che varietà.

Le dimensioni delle fogliole non possono essere considerate, poichè si incontrano spesso nei boschi fra le migliaia di individui alcuni *Terebinti* che hanno le fogliole così larghe e così ottuse quanto quelle dei molti *Pistacchi* di seme. Dunque il *Pistacchio* potrebbe essere un *Terebinto civilizzato* nel sistema de' Belgi, e nel mio potrebbe essere una varietà, ossia una fisionomia, giacchè se delle combinazioni straordinarie nella concezione dei germi, possono aver prodotto dei *Terebinti* a foglia larga e ottusa, altre combinazioni più straordinarie ancora potrebbero averne prodotti di quelli a pianta più grande e a frutto più grosso come i *Pistacchi*. Il raziocinio è stringente in ambi i sistemi, ma se si va più avanti nel medesimo, se ne scuopre facilmente la fallacia. Nel sistema dei Belgi la conquista fatta dalla coltura si deve perdere colla cessazione della causa che l'ha prodotta. Il Sig. Sageret conviene di questo principio (*pag. 270*). Ora, ciò stabilito, come sono divenute e come si conservano *Pistacchi*, le migliaia di piante che nascono tali spontaneamente nella Siria e nelle Indie senza che alcuno le abbia mai innestate e riseminate? e co-

PISTACCHIO VERO SPONTANEO

me mai i semi della varietà gentile che possediamo, e che da secoli si moltiplica fra di noi coll'innesto, non la migliorano nel riprodurla, siccome nel sistema suddetto avrebbero fatto a principio per formarla, ma la variano invece e quasi sempre in peggio, almeno nel senso del nostro interesse, producendo delle piante a frutto più piccolo, senza poi ritornar mai ai pretesi tipi? Queste poche obbiezioni bastano certamente non solo per sciogliere la questione dell'identità della specie nel sistema dei Belgi, ma ancora a distruggere il sistema medesimo. Passiamo ora a trattarla secondo i principj della nostra teoria.

Se il *Pistacchio* fosse una varietà del *Terebinto*, essa sarebbe stata prodotta da qualche seme costituito straordinariamente nella sua concezione; e i suoi frutti o sarebbero muli, se la combinazione fosse stata irregolare, o, nel caso che fosse stata regolare, ripeterebbero seminandosi le combinazioni normali proprie alla specie. Per lo stesso principio, i semi di *Terebinto* ripeterebbero di tanto in tanto qualche altra combinazione, somigliante a quella che si suppone aver prodotto il *Pistacchio*; e avremmo in questa pianta, come l'abbiamo nelle altre, una gradazione di varietà che si legherebbero l'una coll'altra, e nelle quali il *Terebinto* e il *Pistacchio gentile* formerebbero i due estremi.

Ma la cosa succede ben diversamente. In tanti secoli che il *Terebinto* si propaga di seme nei nostri boschi, nessuno ne ha mai incontrata alcuna pianta avente i caratteri del *Pistacchio*. Tutte quelle che vi si incontrano conservano la picciolezza del grano del *Terebinto* che mai si trova mangiabile, e non crescono che in arbusti di una grandezza mediocre.

Così veruno mai ha veduto un *Terebinto* nato nei semenzai di *Pistacchi*: vi si trovano bensì tante fisionomie quante sono le piante che vi nascono, ma hanno tutte costantemente l'insieme dei lineamenti che distinguono la specie, e i caratteri che la costituiscono. È dunque forza il concludere che il *Pistacchio* e il

12

PISTACCHIO VERO SPONTANEO

Terebinto sono due piante originarie formanti due specie distinte, e aventi ciascuna le sue varietà, cioè a dire delle fisionomie sempre diverse, che si cangiano in ogni generazione, e che non si conservano identiche se non che col mezzo dell'innesto, mentre senza di questo perirebbero coll'individuo col quale sono comparse siccome succede a tutte quelle che non essendo raccolte dall'uomo restano nei boschi, abbandonate a se stesse. È noto che il *Pistacchio* è una pianta originaria dell'Asia, e che la Sicilia è il solo paese in Europa ove vi si coltivi in grande. Ivi però, per quanto mi consta da relazioni che mi sono procurate da Palermo, non si coltiva che la varietà *gentile* che fornisce i *Pistacchi* del commercio, e che vive innestata sul *Terebinto*. Il *Pistacchio di seme*, o vi è sconosciuto, o vi è trascurato: pure se si seminasse in grande ei darebbe delle varietà assai buone, le quali per la grossezza dell'albero e pel suo gran prodotto, bilancerebbero i vantaggi della varietà straordinaria conservata dalla coltura: è vero che la loro pubertà è tarda, e che la loro riescita è incertissima e rare volte felice; ma è vero pure che anche non volendo avere la pazienza di aspettare la fruttificazione delle piante *spontanee* si troverebbe sempre del vantaggio nel procurarsene coi semenzai per avere dei soggetti per l'innesto. In questo caso bisognerebbe prendere delle precauzioni nella scelta delle semente.

In tutti i tempi si è molto disputato sopra questo punto di industria agricola, e sembra che tutti si siano messi d'accordo sull'importanza di una scelta, ma non si è mai convenuto sui caratteri che possono servire a dirigerla. Alcuni hanno dato la preferenza alla grossezza, altri al contrario alla picciolezza, molti al grado di maturità dei semi, e vi sono stati dei fisiologi che hanno persino creduto che il serbo più o meno lungo del grano e l'epoca della sua seminagione, potessero influire sulla natura del germe che contiene, come se questo anche nei suoi più semplici rudimenti potesse cangiar di organizzazione dopo la sua concezione.

PISTACCHIO VERO SPONTANEO

Io ho dimostrato nella mia *Teoria* che l'industria può turbare la concezione preparandola artificialmente con una fecondazione irregolare, e che con questo mezzo può provocare il *mulismo* degli individui che ne provengono, ma non trovo un fatto in natura che possa lasciar congetturare la possibilità di migliorarne, o deteriorarne le combinazioni; nè credo che in verun caso l'ispezione oculare del seme possa scoprire la struttura interna del germe che contiene, e molto meno i caratteri che deve sviluppare colla germinazione.

La grossezza è per l'ordinario un indizio di robustezza, ma non è raro che si trovi compagna del *mulismo* o di altri difetti organici. I semi del garofano a fiori semi-doppj, che è un mostro, sono sempre più grossi degli altri, e i semi dell'*Arancio bianco* che non prosperano mai, sono i più grossi fra i semi di questa specie, compresi quelli del *Pomo di Adamo*, che è il più grosso fra gli agrumi, e che ha i semi gracilissimi. Meno poi la grossezza, qual altro carattere sensibile può presentare un seme per essere preferito ad un altro? Ciò si osserva in generale sui semi. Nel particolare però dei *Pistacchi* vi è un'osservazione a fare che può non essere indifferente.

Il Pistacchio è dioico: il fiore femineo riceve la fecondazione dal fiore di una pianta distinta, e può riceverla dal *Terebinto*, egualmente che dal *Pistacchio*. In questo caso sembra probabile che il seme concepito dall'unione delle due specie, debba dare dei prodotti diversi da quelli che risultano dalla combinazione dei due sessi omogenei. Saranno essi migliori, o peggiori? Nell'ordine della Natura non possono essere che inferiori: nell'interesse dell'uomo non sarebbe strano che fossero invece da preferirsi. Ma come determinarlo? Non credo che esista ancora un fatto conosciuto sul quale fondare un'opinione.

In massima, i germi concepiti nell'unione dei sessi del *Terebinto* con quelli del *Pistacchio* devono essere ibridi, e perciò

PISTACCHIO VERO SPONTANEO

mulì o *semi-mulì*, e in questo caso il risultato sarebbe un mostro, cosa che per lo più ha un pregio nell'interesse dell'uomo. Pare adunque che i *Pistacchi* provenienti da una femmina fecondata dal *Terebinto* debbano essere esclusi come semi. Esamineremo in un altro articolo i vantaggi che possono avere come frutti.

Il *Pistacchio spontaneo* è dunque un essere collettivo e non un individuo: quindi non si può descrivere che genericamente. Io non so se in Europa se ne incontrino in alcun luogo. Abbiamo già veduto che quelli che si coltivano in Sicilia appartengono tutti ad un individuo fissato dalla coltura. Sono della medesima qualità quelli che si coltivano a Marsiglia e a Nizza dove sono così rari che si mostrano come una curiosità.

Io non posso determinare i caratteri di quelli che si coltivano nei contorni di Montpellier, ove non ho avuto il pensiero di esaminarli, quando vi sono passato; e stando a ciò che ne dice il nuovo Duhamel dovrei credere che sono spontanei. Si legge in quest'Opera alla pag. 71 del Tom. IV, che il *Pistacchio* a frutto subrotondo e a foglie varianti fra le tre e le sette fogliole è talmente acclimatato in Europa che cresce naturalmente nei contorni di Montpellier e altrove. In questo caso egli sarebbe *spontaneo*; ma non saprei come conciliare questo carattere col numero determinato delle fogliole, e colla forma costante dei frutti che vi attribuisce l'autore, mentre, se cresce naturalmente e che perciò proviene da semi, deve necessariamente presentare tante fisionomie quante ne sono le piante.

Tutti gli altri *Pistacchi* citati dagli scrittori appartengono certamente ad una varietà fissata dall'innesto, e probabilmente a quella che si coltiva in Sicilia. Tali per esempio sono le piante che, secondo il nuovo Duhamel, si coltivano dal Sig. Delezermes nella pepiniera imperiale del Roule, e che hanno fornito il campione per la figura che si vede rappresentata nel Tom. IV. della

PISTACCHIO VERO SPONTANEO

sua Opera, e tali dovevano essere quelle citate da Miller, le quali si coltivavano ai suoi tempi ad aria aperta nel giardino del Vescovo di Londra, Fulham, e in quella del Duca di Richemond a Goodwood nel Sussex.

Le piante *spontanee* in genere non prosperano mai nelle colture artificiali, perchè non vi possono prendere lo sviluppo necessario per diventare fruttifere, e perchè se lo prendessero diventerebbero fuor di proporzione dei locali. Le innestate invece restano più picciole e fruttano subito e facilmente perchè l'innesto è già pubere, e non tende che a fruttare: esse perciò sono le preferite in questi casi in quasi tutte le specie. Il Delonchampio però nella sua Storia generale delle Piante cita dei Pistacchi venuti di seme in Venezia nel vico della Giudaica, e in Parigi nei giardini della Chiesa di Santa Maria, i primi veduti da Ermolao Barbaro, e i secondi dal Ruellio; egli aggiunge che in Lione il Pistacchio ha portato dei frutti (*Historia Generalis Plantarum, Lugduni* 1587). Che che ne sia però di questi esempi sarà sempre vero, che il *Pistacchio spontaneo* non può essere coltivato con vantaggio che pel solo oggetto di destinarlo all'innesto, meno nei paesi ove è indigeno, nei quali può fornire nel gran numero qualche nuova varietà pregevole a qualche riguardo.

N O T E

(1) Si veda il nuovo sistema del miglioramento dei frutti messo in voga dal Sig. Vans-Mons di Bruxelles, ed esposto nell'Almanacco del *Bon Jardinier* per l'anno 1829; e si vedano gli articoli pubblicati sopra di ciò negli Annali della Società di Orticoltura di Parigi, *Tom. 8, Livrais. 44, Avril 1831, p. 168*. Anche il Sig. Sageret ha adottato il sistema del Sig. Vans-Mons, siccome si può vedere nella sua *Pomologia Fisiologica*, stampata a Parigi nel 1830, nella quale lo ha sviluppato, e lo ha esteso con molto impegno.

Tutte queste autorità però non lo renderanno mai conciliabile coi principj della scienza, e coll'esperienza.

(2) Questa *Teoria di ripetizione* può essere equiparata a quella esposta dal Sig. Odart per ottenere delle varietà a frutto più grosso dell'ordinario. Egli comincia colla concisione di un ramo, il quale, secondo lui, principia subito per produrre i frutti più grossi. Ei segue poi con innestare le gemme del ramo migliorato, operazione che fissa il fenomeno nella nuova pianta e lo perpetua in tutta la sua discendenza. Io non potrei meglio formare un giudizio di questo sistema che riportando l'osservazione di un illustre Botanico francese, il Sig. Poiteau, il quale, nell'esporre le esperienze del Sig. Odart, e parlando della pianta proveniente dall'innesto del ramo conciso che dava costantemente dei frutti migliorati, come quelli del ramo operato, aggiunge: « Il est bien à regretter que M.^r Odart n'ait pas circon-
« cis une branche de ce nouveau pêcher ». Difatto, se il Sig. Odart avesse ciò eseguito, e lo avesse ripetuto indefinitivamente, l'ingrossamento di quelle pesche sarebbe andato all'infinito, e non saremmo più ridotti ad ammirar le pesche di 12 a 16 oncie. Vedi *Annales de la Société d'Horticulture de Paris, T. 7, Liv. 38, October 1830, pag. 190*.







Fiore di Susina Settembrina

Domenico del Pino disegnò in Genova.

Giuseppe Garavito incisè in Firenze 1803.

FIORE

DI SUSINO

Le specie sono composte di individui aventi una fisionomia propria che gli distingue fra loro, e una fisionomia generale che gli distingue dalle altre specie. La fisionomia generale è stabilita dalla creazione, ed è il risultato dell'organizzazione specifica della pianta in cui si preparano i principj sessuali. La fisionomia particolare è determinata dalla concezione, ed è il risultato delle modificazioni di dimensione, e di altri accidenti che distinguono questi principj. Quindi la fisionomia generale è costante ed invariabile, e la particolare cangia necessariamente da individuo a individuo, e in un modo indefinito. Ogni specie però ha una latitudine propria che determina gli estremi di queste differenze, e che circonscrive le fisionomie.

Il Pero, per esempio, passa da un frutto grossissimo a polpa delicata e gentile ad un frutto piccolissimo senza polpa e senza sugo. L'Arancio invece riproduce col seme delle fisionomie poco variate. Il Susino tiene un medio fra i due estremi. È questo l'effetto di una grande omogeneità che la Natura ha posta nelle molecole sessuali del fiore: pare che nel Susino gli organi destinati alla secrezione di questi principj elementari resistano di più alle influenze del clima e della nutrizione, e conservino con più tenacità le dimensioni e i lineamenti proprj alla pianta madre. Difatto, non solo non s'incontrano nel Susino delle fisionomie straor-

Fiore di Susino

FIORE DI SUSINO

dinarie nè in eccesso nè in difetto, ma non vi si vedono neppure dei mostri.

I Susini di seme producono tutti dei frutti mangiabili; e le varietà fine che ne sorgono non si distinguono che per delle leggiere differenze di forme fra il rotondo e l'oblongo, e delle differenze di grossezza e di colore assai limitate. Mai compariscono susine senza nocciolo, nè superfetazioni, nè altre mostruosità, e non conosco che una sola ibrida, che è quella che tiene all'Albicocco, e che si coltiva sotto il nome di *Albicocca nera*. Il fiore sembra ancora più resistente a questi disordini della concezione. Nella maggior parte delle altre specie si trova l'individuo a fior doppio: il Susino non lo ha ancor dato sin ora.

Il Fior del Susino appartiene alle *Icosandrie Monoginie* di Linneo, e alle *Rosacee* di Jussieux: è composto di un calice quinquefido, inferiore, campaniforme, di cinque petali quasi rotondi, concavi, unguicolati, di un numero indeterminato di stami, e di un pistillo, che si converte in una drupa liscia ovata o rotonda, un poco solcata da una parte, e coperta di una polpa che è ciò che costituisce il frutto. Questi caratteri nella loro essenza sono di loro natura costanti, ma nel Susino essi non presentano neppure le leggiere alterazioni di forme o di dimensione di cui sono suscettibili, e a cui vanno soggetti in molte altre specie.

Il Susino fiorisce in Primavera: quando la sua fioritura è soppressa da qualche accidente, o che la pianta nella State soffre un arresto di vegetazione, ei getta dei fiori nell'Autunno: ma questa fioritura è caduca, o, se allega, si risolve in frutti imperfetti, che non acquistano mai la maturità necessaria per essere mangiabili.





Lusina - Basaricatta

Don. Del Rio des. in Finale Tommaso Vadi inc. in Firenze

SUSINO

BASARICATTA

O

COLLO-TORTO

P. PRUNUS LIGUSTICA, *radicibus polloniferis, fructu aestivo, oblongo, obtorto; epicarpo lucide-aureo, poliline albo velato; sarcocarpo flavo, carnosio, sapidissimo. Vulgo, Susina Basaricatta, o Collo-torto.*

La BASARICATTA è una razza spontanea, che viene di pollone, e che perciò si può moltiplicare senza ricorrere all'innesto.

Le sue radici, che si stendono nel terreno con facilità e rapidità, hanno una tendenza naturale a sorgere alla superficie, ove mettono dei polloni, che distaccati e trasportati divengono piante in pochi anni, e fruttano prestissimo.

Il loro tronco è dritto e ramoso, e forma un albero tondo e basso. Le messe sono corte nelle gemme laterali, ove si cangiano in ramicelli guarniti di gemme frequenti, rilevate e fertilissime. Le terminali sono lunghe, sottili, flessibili, e continuano il ramo. Le foglie sono di una dimensione media, lanceolate, e di un verde giallognolo.

I fiori somiglianti a quelli delle altre susine, escono a gruppi dalle gemme laterali, e allegano facilissimamente.

Il frutto è oblongo, ovato alla cima, un poco rilevato nel mezzo, e degradante verso il picciuolo in un collo cilindrico e ritorto che l'assomiglia un poco agli acini dell'uva galletta. (Duham.)

Susino Basaricatta

SUSINO BASARICATTA

È composto di una polpa gialla, consistente, carnosa, coperta da una buccia di color d'oro, velata da un poline bianco che sparisce toccandola, e che la lascia perciò come tigrata di giallo e di bianco.

Il nocciolo conserva la medesima forma: è lungo e ritorto, ma piatto, e sottile, e ignoro se riproduca la varietà.

Il gusto di questa Susina è dolce e grazioso, e la sua polpa, sebbene carnosa, non è senza sugo; ma non si scioglie in bocca come nelle Cattelane e nelle Claudie, nè ha il rilievo delle Damaschine. Non è però neppure pastosa, e il suo tessuto ancorchè forte ha ancora un principio di croccante.

La qualità che distingue principalmente questa Susina è la facilità di conservarsi non solo alla pianta quanto ancora nei magazzini e nei cesti, qualità che la fa essere suscettibile di un lungo trasporto, anche nello stato di maturità, e che la rende commendevole principalmente per i paesi lontani dalle città, i quali non possono smerciare i loro frutti che in luoghi lontani.

Si aggiunga a questo pregio lo spicco del bellissimo giallo d'oro che cuopre la sua buccia, la facilità con cui si propaga la pianta, la sua fecondità che si può dire immancabile, e la forza della sua vegetazione che la rende resistente alle siccità, e assicura la maturazione dei frutti anche nei terreni i più secchi, e si avranno dei titoli sufficienti per farla figurare in una Collezione colle Susine le più squisite.

Il solo merito che le manca è quello di prestarsi alla seccagione; ma questa è una qualità inutile, in frutto che resistendo tanto al trasporto assicura il suo esito in istato di frutto fresco.

È inutile il cercare questa Susina nei Pomologi oltramontani. È dessa una delle tante varietà spontanee che si vanno sviluppando nel felice clima d'Italia, e che rare volte sono rimarcate e propagate, e pare ancora particolare al Genovesato. Almeno io non l'ho potuta riconoscere in verun'altro paese. In Genova è

SUSINO BASARICATTA

distinta col nome di *Collo-torto*, a causa della sua forma. Nella Riviera di Ponente è detta *Basaricatta*.

Il luogo ove abbonda di più è il Territorio di Finale. Da questo paese è portata in Piemonte, e in tutta la costa del Mediterraneo sino a Barcellona. Ne ho veduto caricare per Tolone e Marsiglia dei bastimenti, e so che vi si spacciava assai bene prima dello stabilimento dell'attuale sistema doganale, il quale ha distrutto ogni ramo di commercio, e dato un colpo alla coltura dei frutti, che ne formavano uno anche importante, giacchè con tutte le sue Pepiniere e le sue Pomone la Francia da molti secoli era provveduta dal Genovesato e di fiori, e di frutti, tanto in frutti effettivi freschi e secchi, quanto in piantine di ogni genere.

I dilettanti Italiani, che desiderassero procurarsela, troveranno tutta la facilità di averne i polloni in Finale, ove è abundantissima. Io ne ho mandati a diversi amici, e fra questi al Direttore di quest'Opera Sig. Palmerini Incisore, e ho già avuto il piacere di coglierne i frutti nella sua bella Villa situata a San Lorenzo alle Colline.

Essi non presentavano alcuna differenza da quelli che si ottengono nel Genovesato.







Susina Catalana.

Cult. in Serres de la

Fontaine de la

SUSINO

CATALANO

P. PRUNUS CATALANICA *fructu magno, oviformi, aestivo; epicarpo livide-virente; sarcocarpo virescente, delicato, gustu gratissimo. Vulgo, Susina Catalana.*

Catalana-Susina. Mich. QUADRI della R. Villa di Castello.

Catalano, specie di Susino. *Prunus Catalanica*. Dav. Colt. 185. Vocab. della Crusca. Verona 1806.

Catelano, specie di Susino. *Prunus Catalanica*. Vocab. Ital. e Lat.

Catelane, Susine. Gallo G.^{ra} Quinta p. 110.

LIL CATALANO è uno dei migliori susini della Toscana. Esso offre molte varietà che si somigliano assai e per la figura e pel gusto, ma le migliori sono la *Catalana propria*, o *Catalana Toscana*, e la *Genovese*, o il *Buon boccone*.

La *Catalana Toscana* è una susina grossa, oblunga, ovale alla cima, e degradante in un collo quasi insensibile verso il picciuolo. La sua buccia è coperta intieramente di un verdastro sudicio che la rende opaca, e perciò non le dà un aspetto ben grazioso; e la polpa che la distingue fra la massima parte delle susine, è verde, di un tessuto molle e gentile, e di un sugo abbondante e saporito.

Questa Susina è abbondantissima in Firenze. Vi matura dalla fine di Luglio alla metà di Agosto, e gareggia colla *Susina Regina*, e colla *Vecchietti*, ma non regge al paragone delle *Damaschine*, del *Buon boccone*, e della *Claudia*.

Susino Catalano

SUSINO CATALANO

Io credo che la *Catalana* si conosca sotto il medesimo nome nella massima parte dell'Italia meridionale, e nello stato Veneto. Il Gallo l'annovera fra le migliori susine del Veneziano, e il Micheli la mette alla testa delle Susine Toscane. Essa si trova dipinta nei quadri della R. Villa di Castello, e vi figura fra le migliori.

Le Pomone Francesi non mi presentano alcuna susina che possa rapportarsi a questa, sia per la figura che per la descrizione, nè mai mi è avvenuto di vederla in Parigi. Io non la saprei riconoscere neppure nelle Pomone Inglesi, e nelle Tedesche; ma l'ho trovata sulla fine di Settembre nel mercato di Vienna, ove si vendeva sotto il nome volgare di *Pruna Greca* (Pflaume Griechen).

La sua coltura è quella che si richiede per gli altri susini: si propaga coll'innesto sul susino selvatico, non conoscendosi alcun individuo di piede domestico per averne dei polloni. È di un prodotto continuo ed abbondante, mettendo quasi sempre dei fiori, e allegandoli facilmente; ma non conviene pel commercio, perchè non è di serbo, e vuol esser mangiata appena raccolta.





Susina 2 Buonbeccone!

Disegnata dal vero da Domenico del Pino in Genova

Colorita in Firenze da Antonio Vespi

SUSINO
CATELANO GIALLO
O
BUON-BOCCONE

P. PRUNUS CATELANICA, *fructu flavo, magno, oviformi, aestivo; epicarpo luride-lutescente, rubeaque nube velato, pulpae non adherente; sarcocarpo flavescen- te, delicatissimo, in ore liquescente, succo suavissi- mo. Vulgo, Susina Buon-Boccone.*

Buon-Bocconi (Susini) Quadri della R. V. di Cast. n. 19. Michel.
m. m.

LIl BUON-BOCCONE è un Susino proprio del Genovesato: esso però somiglia tanto al *Catelano Toscano* che si può considerare come una razza sorella, variata solo da una leggiera differenza di figura e di colore, ciò che mi ha determinato a distinguerlo sotto il no- me di *Catelano giallo*.

La sua pianta è alta, rotonda, guarnita di messe lunghe, divise in nodi grossi e frequenti, i quali portano delle foglie ovali e pun- tute che somigliano un poco a quelle della *Claudia*, avendo come esse le nervature del disco assai rilevate, ma che sono meno lar- ghe, e col peduncolo colorito di rosso.

Il frutto è grosso, oviforme, coperto di una buccia in prima verdognola, ma che poi degrada in un giallo sudicio e opaco, il quale nella maturità è velato da una parte da una sfumatura di rosso, per lo più leggiera, qualche volta vivissima.

Susino Catelano Giallo

SUSINO CATELANO GIALLO

La polpa è gialla e di un tessuto così delicato che si scioglie tutto in sugo: il suo gusto è dolce e rilevato, e se non gareggia con quello della *Claudia* e della *Settembrina*, sorpassa però quello di qualunque altra susina.

La *Buonboccone* matura in luglio, e la sua maturità è indicata principalmente dalla velatura rossa che vi si sviluppa da un lato quando la pianta è posta in luogo aprico: qualche volta però essa acquista tutta la sua perfezione senza colorirsi, e allora è indicata dall'oscuramento della buccia che prende un giallo opaco e senza spicco, ma che non avvizzisce, nè sta aderente alla polpa come quella della *Settembrina* e della *Claudia*: in questo stato essa non si tiene alla pianta come quelle, ma cade; e perciò non acquista mai quella concentrazione della sostanza polposa che accresce tanto lo zuccherino dei frutti disseccati.

Il *Buonboccone* è un susino comune nel Genovesato: non dovrebbe essere sconosciuto in Toscana poichè si trova il suo nome nel Micheli, e in una delle susine rappresentate nei quadri della R. Villa di Castello: esso non s'incontra negli altri agronomi Italiani, ma se ne riconoscono i caratteri nelle *Catelane* descritte dal Gallo, e perciò si deve supporre che sarà coltivato nel Bresciano: il lettore potrà giudicarne dalle parole dell'autore: ecco, come si esprime:

„Sommamente sono poi da lodare le *Brogne Catelane* ben mature, e crude per essere anco le più pregiate di tutte le altre, „siano poi le bianche, o verdi, o morelle, ovver le cremesine. „Certamente io non conosco frutto che si possa agguagliare a questo di dolcezza e di tanto liquor delicatissimo, nè che sia di così „gran conforto all'uomo, quando si trova pieno di calore e di „molta sete. Che diremo poi del refrigerio che sente l'uomo afflitto dalla febbre, e dall'ardente sete, quando gli è concesso „dal medico una *Catelana* ben matura, ponendosela in bocca senza pelle, e gustandola così fresca con tanta soavità dell'abbon-

„ dante liquore, per lo quale resta temperata quella grande ar-
„ sura con ricuperare alquanto del gusto perduto? „ *Gallo, Giorn. Quinta*, pag. 110.

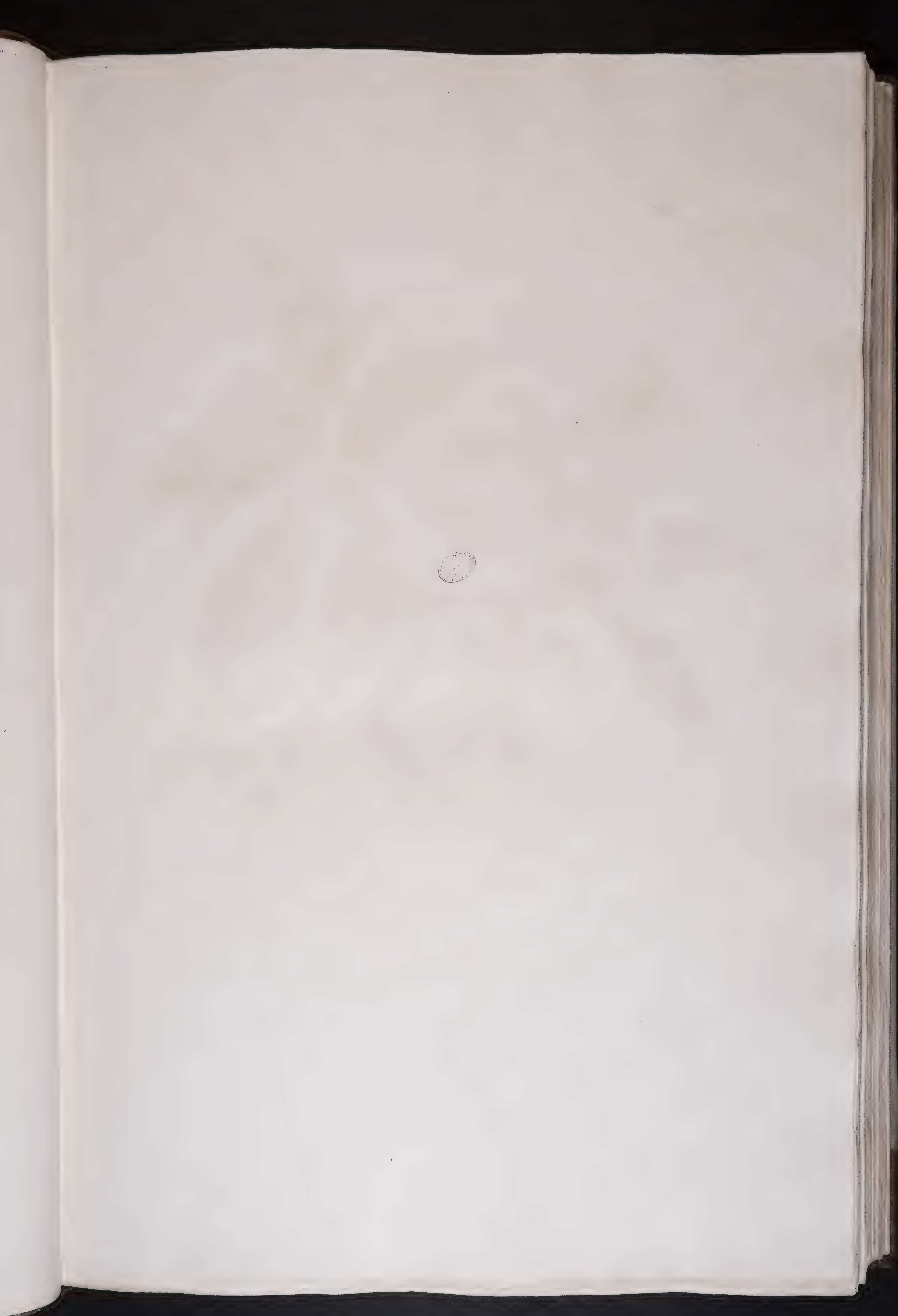
Io mi credo autorizzato a fare la medesima congettura riguardo al Regno di Napoli, riconoscendo i caratteri del nostro *Buonboccone* nel *Susino di Catalogna* del Porta: ecco come lo descrive: *Sic inter prunorum genera à citerioris Hispaniae regione nobis allata ob id nobis etiam Catalanica dicta non vulgaria nobis sunt, sed quibusdam in hortis asservantur, dulci succo praedita, carne molliori; gustu suavi, purpureoque splendet colore, parte qua solem spectant ex adversa candicant, pressum digitis os internum dimittit, oblonga, exili nucleo ac longo*. Porta, Pomar. p. 182.

È più difficile certo il decidere se questa susina si conosca dagli Oltramontani: io, a dir vero, non posso combinarla con alcuna delle susine descritte da Duhamel, da Knoop, da Forsith, e da Hooker; ma come distinguerla nell'infinita quantità delle susine Tedesche di Sicler?

La sola cosa che posso dire si è che io non l'ho potuta vedere nè a Parigi, nè a Vienna, e che i pomologi di quei paesi non hanno saputo indicarmi fra i loro susini una varietà che vi corrisponda.

La sua coltura è semplice, e la sua fecondità ricca e costante. Io non ne conosco alcuna pianta spontanea: tutte quelle che ho vedute sono innestate; ed è con questo mezzo che se ne conserva la razza.







Lusina Vecchiotti

Labella Boreale discolor dal Perù in Firenze

Tommaso Vasi del.

SUSINO

CATELANO VIOLACEO

O

SUSINO VECCHIETTI

P. PRUNUS CATALANICA, *fructu violaceo, oviformi, estivo; epicarpo undique colorato; sarcocarpo tenero, delicato, succoso, grato sapore donato. Vulgo, Susina Vecchietti.*

Catelana Morella, Gallo, Giorn. quinta, p. 110.

La VECCHIETTI è una delle varietà della *Catelana*, e forse la stessa accennata dal Gallo sotto il nome di *Catelana Morella*.

La sua pianta è di una grandezza mediocre. I rami sono guarniti di messe sottili, divise in nodi rari e distaccati, i quali portano una foglia oblonga lanceolata seghettata e di un verde cenerino.

I suoi frutti sono grossi, oviformi come quelli delle altre Catelane, tagliati da un lato da una suttura leggerissima che si pronunzia un poco più verso la punta ove muore.

La buccia è violacea, chiara dalla parte dell'ombra, e carica dal lato del Sole, ma senza macchia nè velatura di altro colore.

La polpa è giallognola, gentile, sugosa, e di un sapore zuccherino e rilevato.

Questa susina matura in Agosto, e si trova in abbondanza nel Fiorentino.

Susino Catelano Violaceo

SUSINO CATELANO VIOLACEO

Io non l'ho veduta in alcun altro paese d'Italia, e non saprei riconoscerla in alcuna delle figure che si vedono nelle Pomone Oltramontane.

Credo però che meriti di avervi un posto potendo stare al confronto delle susine migliori, e non cedendo forse in bontà che alle Claudie, ai Buonbocconi, e alle Settembrine.





Prunella Claudia

Ant. Serapenti del.

Stef. Minelli inc.

SUSINO

CLAUDIA

P. PRUNUS CLAUDIA, *fructu medio, aestivo serotino; epicarpo palide-virente, maculaque rubea velato; sarcocarpo virescente, delicatissimo, succo sapidissimo. Vulgo Susina Claudia.*

LA CLAUDIA è la regina delle Susine. Bella nelle forme e di un colorito modesto ma gentile, essa le supera tutte in delicatezza, in abbondanza di sugo, ed in sapore.

La pianta della *Claudia* ha una fisionomia marcatissima, che la distingue a prima vista. Se è coltivata in libertà non si eleva moltissimo, ma forma una testa piena e regolare.

Le sue messe sono corte, grosse, irregolari, a nodi rapprossimati, e colla corteccia tinta di un poco di violetto.

Le foglie larghe e quasi ovali, sono marcate dal rilievo delle nervature, che biancheggiano sensibilmente sul verde chiaro del disco, e vi si fanno distinguere.

Il fiore è uno dei più grandi tra i fiori dei Susini.

Il frutto è rotondo, di una grossezza mezzana, tagliato da una suttura marcata, e pendente da un picciuolo piuttosto corto. La buccia è sottile, verdastra, e sfumata da una velatura di rosso dal lato del Sole. La polpa è fina, delicata, e piena di un sugo abbondante e saporitissimo.

La *Claudia* è una varietà antica in Italia, e forse già conosciuta dai Latini, sebbene la confusione dei tanti nomi, che aveva, non

Susino Claudia

SUSINO CLAUDIA

l'abbia mai lasciata distinguere generalmente. Io ne ho trovate delle piante vecchissime nei miei poderi, ove era coltivata col nome di *Verdacchia rotonda*, e l'ho trovata con questo nome e altri diversi in molti luoghi del Genovesato. Nella Romagna e nel Modenese vi si conosceva da lungo tempo sotto il nome di *Mammola*, e in Piemonte sotto quello di *Claudia*. In Toscana era chiamata *Susina Regina*, e sotto questo nome è figurata nei quadri della R. Villa di Castello. Ora essa ha preso il solo nome di *Claudia* in tutta l'Italia, e vi è divenuta così comune, che si ritrova in abbondanza non solo nei giardini ma ancora nei mercati.

Non vi è frutto, che si sia tanto propagato quanto questo Susino, e che sia riescito dovunque così bene. Esso deve essere passato dalla Toscana in Francia ai tempi di Caterina de' Medici, e di là in Germania ed in Inghilterra. Ora è comune in tutta l'Europa.

Duhamel lo descrive nella sua Pomona sotto il nome di *Dauphine*, e vi dà per sinonimi quelli di *grosse Reine Claude*, *Abricot vert*, *Verte-bonne*: nè si può dubitare della sua identità colla nostra Claudia, corrispondendovi esattamente tanto nella descrizione quanto nella figura, specialmente se si esamina quella dell'esemplare colorito che io possedo, e che è citato da *Brunet* nel suo *Manuel des Libraires* come dipinto da uno dei migliori miniatori del tempo sotto gli occhi dell'Autore. Essa è ripetuta dal nuovo Duhamel sotto il medesimo nome, ed è certo la stessa, sebbene la tavola in cui è figurata, assai esatta per le forme, non sia punto vera pel colorito.

I Pomologi Inglesi la descrivono tutti, e sempre col medesimo nome. Io l'ho trovata in *Miller*, e nella Pomona di *Batty Langlet*, che è la più antica che io conosca.

La trovo in *Forsyth*, che la chiama *grosse Reine Claude* per distinguerla da due altre *Claudie* che descrive egualmente; e la trovo nella Pomona Londinese di *Kooker*, ove è figurata colla più grande verità non solo per le forme ma anche pel colorito.

SUSINO CLAUDIA

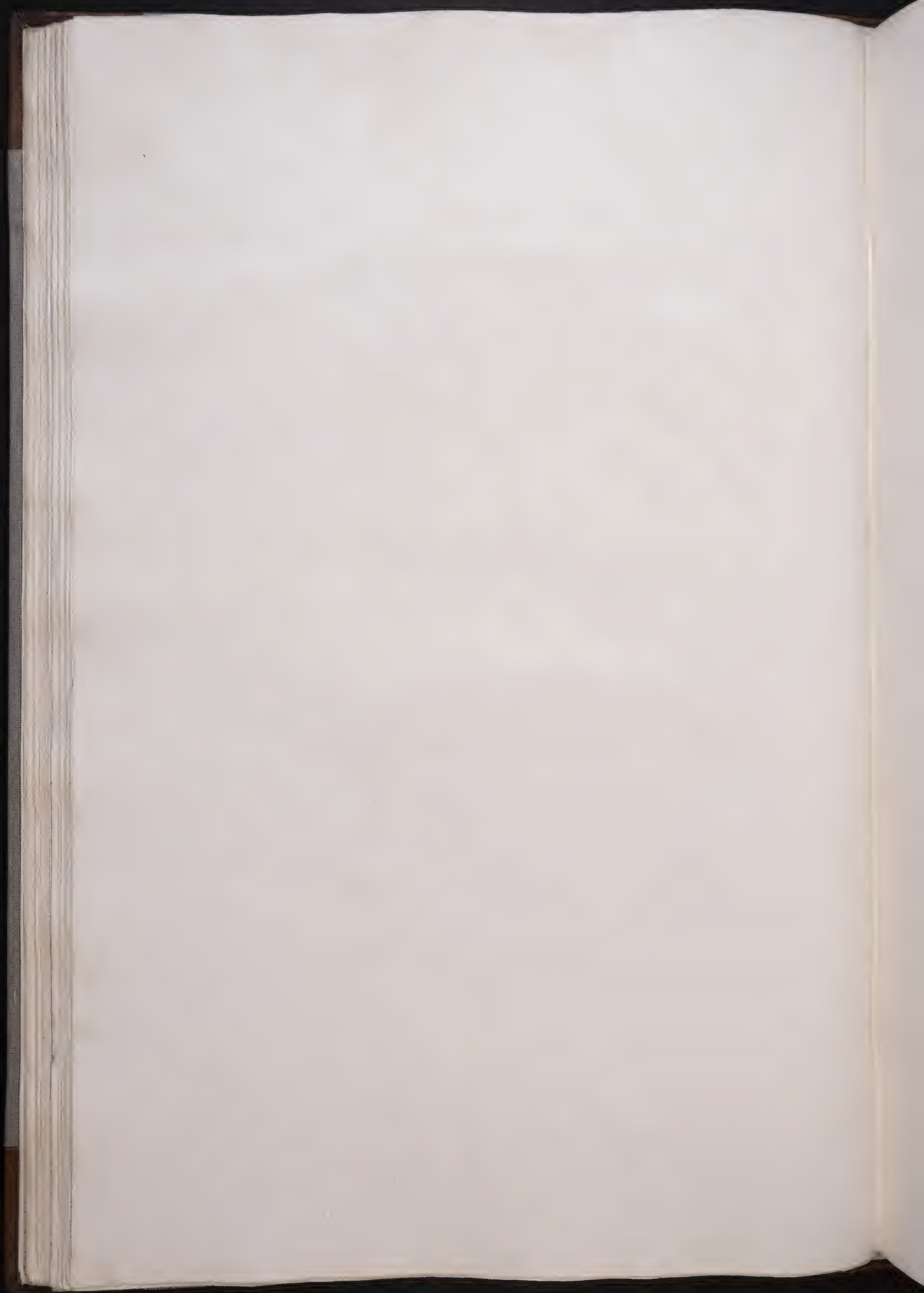
Knoop l'annovera esso pure fra le Susine del Belgio, e Mayer fra quelle del Wurzbourghese, e si trova sotto il medesimo nome nella Pomona Austriaca, in quella di Sicler, e in tutte le altre Pomone Tedesche.

La *Claudia* fiorisce presso a poco nel tempo degli altri Susini; ma il suo frutto è dei più tardi a maturare. In Italia si comincia a mangiarlo sui principj di Agosto, e si continua secondo le località sino a tutto il Settembre.

Questa Pianta esige un terreno grasso ed umido. Se è posta nel secco, i suoi frutti, non solo rimangono piccioli, ma non acquistano la maturità che loro è propria. Essi ingialliscono invece di prendere il verdastro gentile, che è il loro color naturale, e la loro polpa resta aspra ed insipida. Essi si perfezionano invece nei giardini ancorchè non sieno molto soleggiati, e vi sviluppano un sugo abbondante, che non manca mai di sapore.

Lo stesso principio, che snatura i frutti della *Claudia* quando vengono in un terreno arido e secco, li fa abortire e li rende inconnoscibili quando si trovano sulla pianta in una quantità sproporzionata. Quindi bisogna diradarli, e lasciarne solo quel numero che possa trovarvi un nutrimento abbondante. Così, essa ama il taglio e la spalliera. Questo metodo, poco praticato nei paesi meridionali, è adattatissimo al nostro Susino, il quale se è ben condotto vi matura dei frutti squisiti.

La figura che abbiamo data rappresenta due individui dei più belli: perciò potrà sembrare a taluni diversa dalle *Claudie* del commercio. Chi coltiva però questa pianta con un poco di cura sarà convinto facilmente che la loro grossezza non è straordinaria per gli alberi posti in giardino, e specialmente per quelli condotti a spalliera.







Nisina Damaschina d'Estate

Disegnata dal vero da Domenico Del Pino in Genova

Incisa in Firenze da Giuseppe Conacci

SUSINO

DAMASCHINO ESTIVO

P. PRUNUS DAMASCENA, *fructu aestivo, parvo, oviformi; epicarpo flavo, glabro, alboque poline leviter velato; sarcocarpo flavo, succoso, grato sapore donato. Vulgo, Susina Damaschina estiva.*

Prunus . . . Damascena . Plin. cap. 13.

Pruna . . . Damascena . . . Pruna siccatur in sole per crates loco sicciore disposita. Haec sunt quae Damascena dicuntur. Palad.

LA SUSINA DAMASCHINA D'ESTATE è una varietà della Damaschina settembrina. Le loro piante si somigliano tanto, che chi non è ben avvezzo a vederle ambedue, le prende facilmente l'una per l'altra. Sono alte, piene, piramidali; e le loro messe, ancorchè sottili, si sostengono dritte nel centro dell'albero, e solo si fanno pendole nei rami esteriori. Le gemme frequenti e vigorose le rendono fosche di un fogliame minuto ma vegeto, che lor dà una fisionomia lussureggiante.

I fiori sono piccioli e bianchi, sbocciano a grappi, e allegano facilmente.

Il frutto della Damaschina estiva ha le medesime forme di quello della settembrina, ma è un poco più grosso, e la sua buccia, che è gialla, spicca un poco più, perchè il polline bianco che la vela è più leggiero. La polpa è gialla, carnosa nella mezza maturità, e piena di un sugo grazioso, il cui sapore è particolare alle

Susino Damaschino Estivo

SUSINO DAMASCHINO ESTIVO

due Damaschine; ma per poco che passi diventa pastosa, e perde del suo rilievo, cosa che non succede nella settembrina.

La Damaschina estiva non è così propria alla seccagione come l'autunnale, e se si secca, non conserva la morbidezza dell'altra; ma è graziosa assai a mangiarsi fresca, e dura lunghissimo tempo sull'albero, sicchè con una sola pianta si può fornire la tavola giornalmente per più di un mese. Nel Genovesato, ove è coltivata in diverse località, essa continua dal Luglio al Settembre, e si attacca alla Damaschina autunnale, che va a tutto l'Ottobre.

La Damaschina estiva si trova in abbondanza nel Regno di Napoli, ed è comune nei contorni di Roma, ove si coltiva sotto il nome di *Zuccherina*. Io l'ho cercata inutilmente nella Romagna, nella Lombardia, e nel Piemonte. Pare che dovrebbe trovarsi nel Bresciano, essendo descritta dal Gallo, il quale l'annovera fra le susine migliori del Veneziano, dicendo che *le Damaschine, sebbene sieno le più picciole di tutte le altre, sono però belle, saporite e sane per mangiarsi crude, ma più cotte e secche*; (Gallo, pag. 110.) ma per quante diligenze abbia fatte per riconoscerla in quel paese, non mi è riuscito di poterla vedere.

La Toscana manca pure di questa susina: essa non si vede nè a Firenze, nè a Pisa, e non si trova neppure nei Quadri della R. Villa di Castello, e nel Micheli.

Io la credo sconosciuta pure fra gli oltramontani: tutte le loro Pomone descrivono delle susine di questo nome, ma non ne hanno una che corrisponda a questa. Non si ha che ad esaminare le descrizioni di Duhamel per convincersi della loro differenza. Egli annovera undici varietà di *Damas*, e sono tutte diverse, sia per i caratteri che risultano dalle descrizioni, sia per le forme e i colori che hanno nelle tavole. Posso aggiungere che in alcuni frutti di esse, che ho gustati in Francia, non vi ho trovato di quel certo gusto, che distingue fra noi le *Damaschine* dalle altre susine, e che è proprio a loro sole.

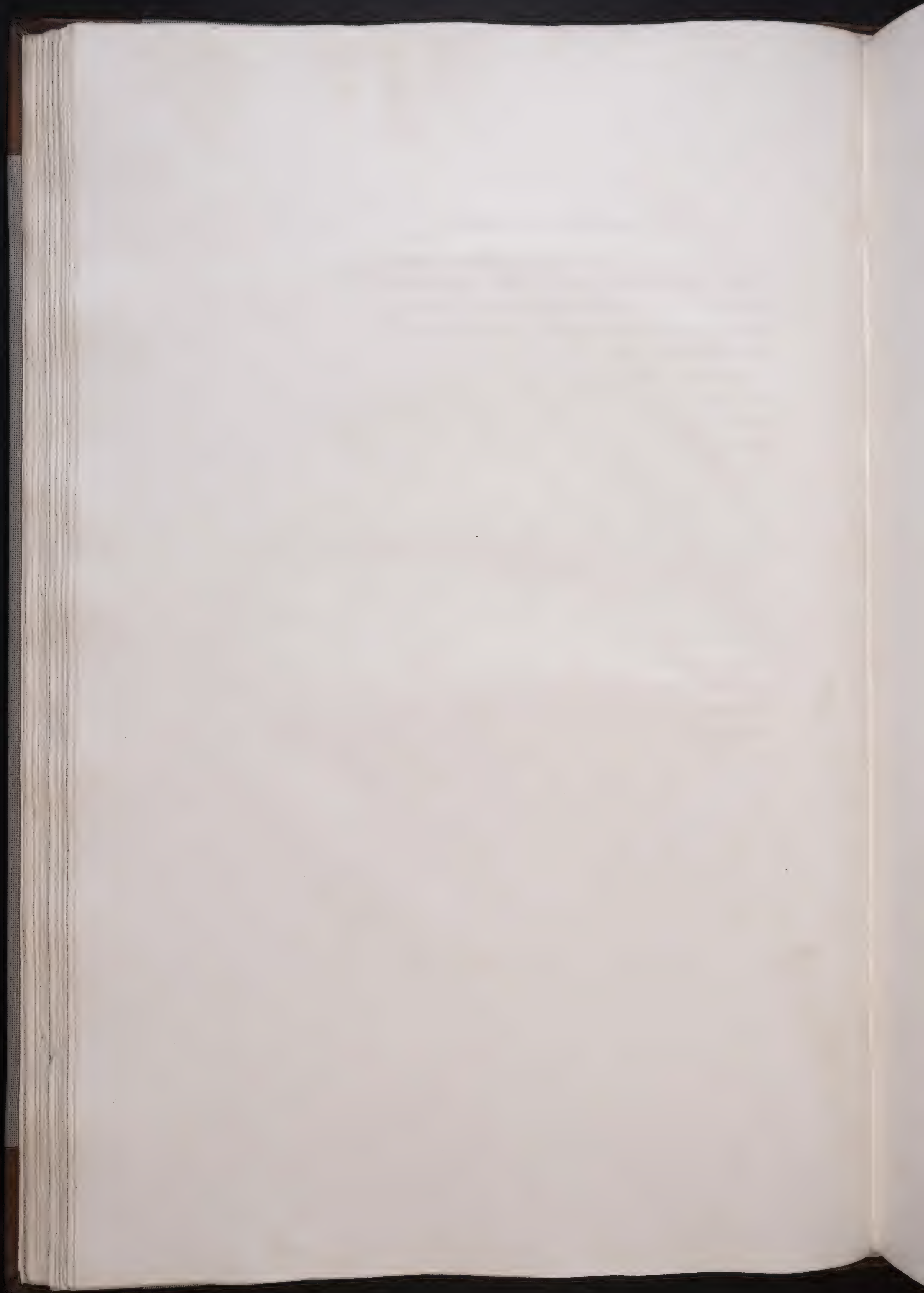
Tali pure sono le *Damascene* delle Pomone Tedesche e delle Inglesi: in tutte queste opere si trovano molte susine con questo nome, siccome se ne trovano in Bauchino, ed in Tournefort; ma non ve ne è una, che abbia la minima analogia con quelle, che si coltivano in Italia.

Non so se il clima di quei paesi si presterebbe egualmente che il nostro alla loro coltura: a dir vero pare che le Damaschine esigano un paese caldo; ed in effetto non si trovano fra noi che nei paesi più meridionali, e sulle colline di preferenza ai luoghi piani e grassi; ma non sarebbe inutile il tentare di naturalizzarle anche nei climi medii; e ve ne sarebbe l'oggetto, possedendo esse delle proprietà, che le rendono preziose. Ciò, che deve invitare a questo tentativo, si è la facilità di propagarle senza innesto, poichè vengono di pollone, e ne producono un'infinità.

Il loro nome annunzia la loro provenienza dall'Asia, ma non so quanto si possa contare sopra di tale indizio, sapendo per esperienza quanto sono arbitrarj i nomi, che si danno fra noi ai frutti.

Pare certo che i nostri antichi abbiano tirato da Damasco una varietà di susine, celebrata prima da Plinio, e poi più precisamente da Paladio, il quale la vanta per la sua disposizione ad essere disseccata. Ma, in mezzo a tanti *Damas*, di cui è piena l'Europa, chi mai potrà precisare qual sia la *Damascena* di Paladio?

Lasciando dunque questa questione, noi ci limiteremo ad osservare che fra le tante varietà di susine, che portano questo nome, non ve ne è forse alcuna, che riunisca le qualità delle nostre *Damaschine*, e specialmente quella di conservare nello stato di disseccazione una morbidezza, ed un gusto, che loro è particolare.







Susina
Damaschina & Sellembrina

Disegnata dal vero da Don. G. del Pino in fide. 1819. in Genova

Incisa a V. del. in. in Firenze

SUSINO

DAMASCHINO SETTEMBRINO

P. PRUNUS DAMASCENA, *fructu oviformi autumnali minori, epicarpo flavo glabro alboque polline velato, sarcocarpo flavo firmo succoso gratissimo sapore donato. Vulgo Susina Damaschina Settembrina.*

LA DAMASCHINA SETTEMBRINA è la più picciola, e la più gustosa delle due Susine, che ricevono in Italia il nome di *Damaschine*.

L'albero non ingrossa molto, ma si eleva assai, e viene dritto e ramoso. Le sue messe sono sottili e semipendole.

I Fiori sono bianchi, picciolissimi, ed uniti a gruppetti.

Il Frutto è picciolo, di forma ovale e oblonga: la sua buccia, per se stessa liscia e tinta di un bellissimo giallo d'oro, è velata da un polline bianchiccio che ne cuopre il brillante, ma che sparisce nel maneggiarla.

La polpa è carnosa, ma non manca di sugo, ed ha un sapore che non si può definire, perchè proprio alle due Damaschine, e diverso da quello di tutte le altre Susine. Esso però è in questa ancora più grazioso che in quella di State.

La Damaschina Settembrina matura fra il Settembre e l'Ottobre, e persiste sull'albero, se non ne è staccata, sino ad avvizzire: questa particolarità favorisce la sua maturazione, e per conseguenza ne facilita la disseccazione.

Poche Susine si prestano così facilmente a ricevere questa preparazione per l'Inverno; e poche conservano in tale stato la morbidezza ed il gusto della Settembrina.

Susino Damaschino Settembrino

SUSINO DAMASCHINO SETTEMBRINO

Questa varietà è abbondantissima nel Genovesato, e vi si conserva *spontanea*, poichè viene di pollone, e si moltiplica senza innesto.

Tutte le esposizioni sono buone per questa pianta: ama però di preferenza i luoghi aprichi, ove il suo frutto acquista uno zuccherino grazioso, che rileva il gusto singolare che lo distingue.

Essa è fecondissima, cuoprendosi di una quantità infinita di fiori, che sbocciano a gruppetti, e che allegano in grandissimo numero: quindi è considerata come una pianta di molto prodotto, perchè provvede le tavole in istato di frutto fresco per più d'un mese, e le fornisce poi per tutto l'inverno di frutti secchi, che si mangiano crudi alle frutta, o cotti in guazzo; e che si danno agli infermi come espettoranti aggradevoli, e come dolcificanti.

Io non l'ho mai veduta in Toscana, e l'ho ricercata inutilmente in Piemonte, e in tutta la linea dell'Appennino Lombardo da Novi sino a Bologna, ove ho viaggiato nella stagione della sua maturazione.

Essa non è conosciuta neppure in Francia. I Pomologi Francesi descrivono molte Susine col nome di *Damas*, ma non ne trovo alcuna che abbia analogia con questa. Non si ha che ad esaminare le descrizioni, e le figure dell'antico e del nuovo Duhamel per convincersi che i loro *Damas* sono una cosa affatto diversa. Nè credo che essa vi possa figurare sotto di un altro nome, poichè non ve ne riconosco alcuna che ne abbia le forme ed il colorito. D'altronde io non sono mai riescito a vederla nè in Parigi nè in Provenza, ove mi sono trovato due volte nella stagione autunnale.

Ho esaminate egualmente tutte le Susine di Knoop, e quelle delle Pomone Inglesi per vedere se vi potevo riconoscere la nostra Settembrina, ma inutilmente.

Tutte descrivono dei *Damas*, ma sono sempre i medesimi di quelli di Duhamel, e non hanno alcuna analogia colle due varietà che si coltivano nel Genovesato.

SUSINO DAMASCHINO SETTEMBRINO

Questa Susina non è conosciuta neppure in Ispagna. Io almeno non l'ho mai veduta nè a Cadice nè in Valenza, ove ho passato precisamente tutto il settembre, e dove ho avuto cura di esaminare i frutti della stagione.

I Geoponici Latini parlano di molte varietà di Susine, e Plinio ne descrive una col nome di *Damascena*: ma neppur questa si somiglia alla nostra Damaschina. La Susina di Plinio è distinta da un nocciolo molto grosso e da una polpa difficile a disseccare; e la nostra invece ha una polpa gentile, e proprissima alla disseccazione, e chiude un nocciolo esilissimo e fragile.

Pare dunque che questa varietà sia particolare al Genovesato. Ma, vi è essa indigena, o vi è stata trasportata da qualche suolo straniero?

La questione è difficile a sciogliersi. Le nostre tradizioni ripetono questa Susina dalle Crociate. Egli è certo che i Genovesi portarono in quell'occasione moltissime piante dall'Oriente; e questa poteva essere nel numero.

Ciò, che dà un qualche peso a tale congettura, si è lo stato di *pianta spontanea* che conserva in questo paese, ove non si moltiplica che di pollone: questa circostanza suppone sempre un'origine indigena, o almeno un trapiantamento di prima mano dal luogo di origine.

Qualunque sia però la sua provenienza, questa Susina sarà sempre una delle varietà le più pregevoli per la bontà de'suoi frutti, per la sua fecondità, e per la sua facilità ad allignare ed a propagarsi.

Quindi essa dovrà tenere uno dei primi posti nella nostra Pomona.







*Prunella Santa Caterina
o torlo d'Ovo.*

Domenico Del Rio del. 1805 — Giuseppe Pera. 1830.

87

SUSINA
DI SANTA CATERINA
O
TORLO D'OVO

PRUNUS SANCTAE CATHERINAE, *fructu rotundo, serotino; epicarpo glabro, luteo, in maxima maturitate passo; sarcocarpo flavo, succoso, saccharatissimo. Vulgo, Santa Caterina o Torlo d'ovo.*

Prunus fructu cerei coloris. Pruna coloris cerae ex candido in luteum pallescentis. C. B. Pin. 443. Pruna cerea sive cereola. TABERN. Icon. 991. Prune Sainte Catherine. TOURNEF. Inst. Rei. Herb. Clas. 21. p. 622.

Prunus fructu medio, oblongo, cereo. Sainte Catherine. DUHAMEL, n. 93. pl. 19.

The Catherine Plum. POMONA LONDINENSIS, n. 24.

LA SANTA-CATERINA è considerata dai Pomologi come l'ultima fra le buone Susine, e pare che abbia preso il suo nome dal tempo in cui matura, conservandosi fresca sino oltre la metà di Novembre, cioè sino al giorno dedicato a questa Santa.

Il suo albero è formato di rami rari, sparsi e lunghissimi, guarniti di poche imbranzioni, e divisi in nodi molto distanti fra loro nei quali si svolgono le gemme fiorifere.

Il frutto è tondo, liscio, totalmente giallo, e somiglia appunto ad un torlo d'ovo, motivo per cui ne ha preso il nome.

Susina di Santa Caterina

SUSINA DI SANTA CATERINA

Se la pianta è in luogo aprico ei si colora prima di essere edule, e la sua maturità vera non coincide coll'apparente: perchè acquisti la perfezione bisogna lasciarlo alla pianta sino a che la buccia divenga vizza: prima di questo sintoma ei figura come un frutto perfetto, ma se si mangia vi si trova una polpa aspra e senza gusto: lasciato sui rami, essa vi subisce una decomposizione lenta che la rende morbida, e vi sviluppa un sugo dolcissimo che non manca di rilievo.

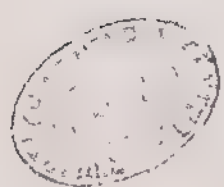
Si deve attribuire a questo modo particolare di maturazione la prerogativa che la distingue di conservarsi tanto tempo alla pianta senza marcire, nè alterarsi in verun modo.

Il nemico di questa Susina è un insetto che vi si schiude nell'interno in seguito alla deposizione dell'ovo di una farfalla, e che, precipitandone la maturazione, non permette che si perfezioni. In certi anni non vi è quasi frutto che non ne sia tocco, e allora il raccolto si può riguardare come perduto. Anche Duhamel accenna questo difetto, ma non ne fa gran caso.

Tale è la Susina che gli Oltramontani distinguono col nome di *Santa-Caterina*, e che nell'Italia Settentrionale ove si coltiva, è distinta con quello di *Torlo d'ovo*.

Essa tiene uno dei primi posti in certi climi ove si perfeziona: in Italia però non può stare al confronto della *Damaschina Settembrina*, nè della *Scaudatella* di Napoli, varietà che si somigliano tanto, e che riuniscono al vantaggio di durare tardissimo, quello di maturare perfettamente e successivamente lungo l'autunno, malgrado delle piogge, e al sicuro degl'insetti.

Ciò non dimeno, la Santa Caterina non lascia di avere del merito anche per noi, e credo che non si debba escludere da chi ama di avere una Collezione scelta.





Pera Scandata.

Perla di S. Andrea di S. Andrea

(Qualche Pera in Firenze)

SUSINO SCAUDATELLA

O

DAMASCHINO VERNINO DI NAPOLI

P. PRUNUS HYEMALIS, *fructu parvo, oviformi; epicarpo lutescente, alboque polline velato; sarcocarpo flavo, firmo, succoso, succo dulci suavissimo. Vulgo, Susina Scaudatella.*

LA SCAUDATELLA DI NAPOLI è la sola fra le Susine serotine che meriti di essere coltivata. Essa gareggia colla *Settembrina* del Genovesato, di cui ha la fisionomia e i caratteri, e la sorpassa in durata, conservandosi fresca sino a tutto il Dicembre.

La pianta somiglia perfettamente a quella della *Damaschina autunnale*. Tronco alto e ramoso, rami sottili, pieghevoli e lunghi, foglie picciole e spesse, fiore minuto e a gruppetti, tutto l'annunzia per una vera *Damaschina Settembrina*.

Anche il frutto si somiglia perfettamente a quello di questa preziosa varietà. È picciolo, ovale, coperto di una buccia gialla, velata da un polline bianco, e contenente una polpa gialla e carnosa, che non si scioglie come nel *Buonboccone* e nella *Claudia*, ma che contiene un succo abbondante e di un sapore tutto proprio che la distingue dalle altre Susine.

I Napoletani colgono la *Scaudatella* in Ottobre e la conservano liscia e fresca sino a tutto il Dicembre. Io l'ho mangiata sul finire di questo mese in uno stato di freschezza di cui non si

Susino Scaudatella

SUSINO SCAUDATELLA

ha idea nei frutti di serbo, e vi ho trovato tutto lo zuccherino dei frutti estivi, e quel gusto proprio delle Damaschine, che non si può esprimere, ma che il palato distingue da quello delle altre Susine.

Forse la proprietà di conservarsi così bene è dovuta al clima, che non è esposto in quei paesi nè alle brine, nè alle piogge autunnali, le quali diluiscono lo zuccherino dei frutti e li fanno marcire. Qualunque però ne sia la cagione, essa costituisce un carattere prezioso, perchè prolunga sulle tavole il godimento dei frutti estivi senza che ne manchi il gusto.

In molti paesi ho veduti dei frutti serotini ornare le tavole sul primo inverno, e le Susine ne presentano diversi, ma ho sempre trovato che il loro merito si riduce alla vista, mentre la polpa è sempre insipida e senza pregio.

Il clima di Napoli è il solo che offra delle eccezioni a questa regola, e la *Susina Scaudatella* ne è una delle più interessanti.

Io non so se si presti alla seccagione come la nostra *Settembrina*, non avendone veduto in Napoli che delle fresche. Ma non esito a credere che vi si presterebbe egualmente, e che conserverebbe in quello stato tutta la morbidezza e il sapore che distinguono la Genovese. Probabilmente la *Scaudatella* non è destinata a tale uso nel territorio di Napoli, perchè il lusso della Città ne rende lo smercio più lucroso in istato di frutto fresco. Ma sono persuaso che riescirebbe benissimo se fosse messa alla prova.

Nel Genovesato la *Settembrina* è una pianta spontanea che si moltiplica per polloni. Io non ho potuto verificare se la *Scaudatella* in Napoli abbia lo stesso vantaggio. Le piante che ho esaminate non mi hanno presentato indizio d'innesto. I contadini però le pretendevano innestate. Io dubito della verità della loro asserzione, ma non ho potuto assicurarmene, perchè le piante che ho vedute non avevano polloni al piede da potersi confrontare.

42

SUSINO SCAUDATELLA

Sarebbe interessante per l'agricoltura e per la fisica vegetale l'instituire il confronto di queste due varietà tanto somiglianti coltivandole insieme nel medesimo luogo, e mi propongo di ritentarlo. Sin ora non vi sono riescito, perchè le piante che aveva fatte venire da Napoli non mi sono giunte in istato di ripresa; non mi scoraggisco però, e spero di poter annunziare ai miei lettori il risultato della mia esperienza nel trattato sul Susino, che si pubblicherà nella parte scientifica dell'opera.

Il disegno che accompagna questa descrizione è opera del Sig. Ferdinando Mori di Napoli già conosciuto per i suoi talenti nell'intaglio, e che lo sarebbe egualmente nella miniatura se i suoi impegni nel bulino gli permettessero di occuparsi di questa specie di lavori. Io debbo alla sua amicizia diversi originali eseguiti in Napoli sotto i miei occhi, e che figureranno nella Pomona al confronto dei più finiti in questo genere.







Lusina Verdacchia ?

Det. Del Rio disegnò in Firenze 1822.

Paolo Tassinari inc. in Firenze

SUSINO VERDACCHIO

P. PRUNUS VERDACCHIA, *fructu autumnali medio, ovi-
formi; epicarpo graviter virente, poline albo velato;
sarcocarpo viridi, succoso, sapidissimo. Vulgo, Susi-
na Verdacchia.*

La VERDACCHIA è una delle migliori susine che si conoscano; forse non vi è che la *Claudia* che le sia superiore, nè credo che possa essere eguagliata da altre che dal *Buon-boccone*, e dalla *Damaschina autunnale*, e forse dalla *Santa Caterina*: tutte le altre susine a me note sono molto inferiori.

La *Verdacchia* forma una pianta di una fisionomia particolare. Ha i rami lunghi e aperti, i quali continuano in messe sottili, lunghe, pendole, e a nodi assai rari.

I fiori son piccoli e riuniti a due o tre per gemma, ma allegano con difficoltà, sicchè il frutto, che rade volte è bino, o trino, resta rarissimo, e sparso così distintamente sui rami, che si potrebbe contare.

La sua forma è ovale, tondeggiante alla punta, un poco tumeggiante nel mezzo, degradante appena verso il picciuolo ove finisce in una punta molto ottusa.

La buccia è verde, e tale si conserva nella massima maturità, ma è velata da un polline bianco, che modificando il verde del fondo, la fa comparire come cinericia: questo polline sparisce per poco che si maneggi, e allora la buccia riprende nella parte toccata il verde carico e opaco che le è proprio.

Susino Verdacchio

SUSINO VERDACCHIO

La polpa è verde come la buccia, di un tessuto croccante, che si fa sugoso e gentile, quando è nella massima maturità, e che spiega un gusto grazioso e dolcissimo.

Il nocciolo, oblungo come il frutto, è piatto e sottile, e non riproduce la varietà che con molta differenza.

La *Verdacchia* matura in Settembre. È una delle più tardive fra le buone susine, mangiandosi l'ultima, all'eccezione solo delle *Settembrine*, e della *Santa Caterina*, che sono le più tardive di tutte.

Bisogna coglierla nella sua maggior maturità per sentirne il pregio; poichè, se non è di perfezione, la polpa resta dura e croccante, e non vi si sente il sapore, nè vi si sviluppa il sugo: essa dura nella dispensa, e regge al trasporto, sicchè potrebbe entrare con vantaggio nel commercio; ma non è molto coltivata attesa la poca abbondanza de' suoi frutti dovuta non solo alla difficoltà di allegare, quanto ancora alla disposizione delle gemme, che sono meno ravvicinate nei rami di quelle delle altre susine.

Così, noi la troviamo rara nei mercati, ma la troviamo frequente nei pomarj dei dilettanti. Io l'ho veduta in Piemonte, nello stato Veneto, nel Parmigiano, negli stati del Papa, in Toscana, e nel Regno di Napoli, e quasi da per tutto sotto il nome di *Susina Verdacchia*. Il Genovesato è il paese ove abbonda di più, quantunque non si trovi frequente presso i fruttivendoli.

La *Verdacchia* non si moltiplica che coll'innesto, il quale riesce sopra qualunque susino. Probabilmente la prima pianta che deve averle data l'origine, provenendo necessariamente da un seme, avrà prodotti dei polloni coi quali si sarebbe certamente potuta moltiplicare senza l'aiuto dell'innesto, ma io non la conosco in tale stato in alcun luogo; perciò bisogna aver ricorso a questo metodo.

Pare strano che una susina così preziosa non sia nota agli Oltramontani: pure io posso assicurare di non averla trovata in al-

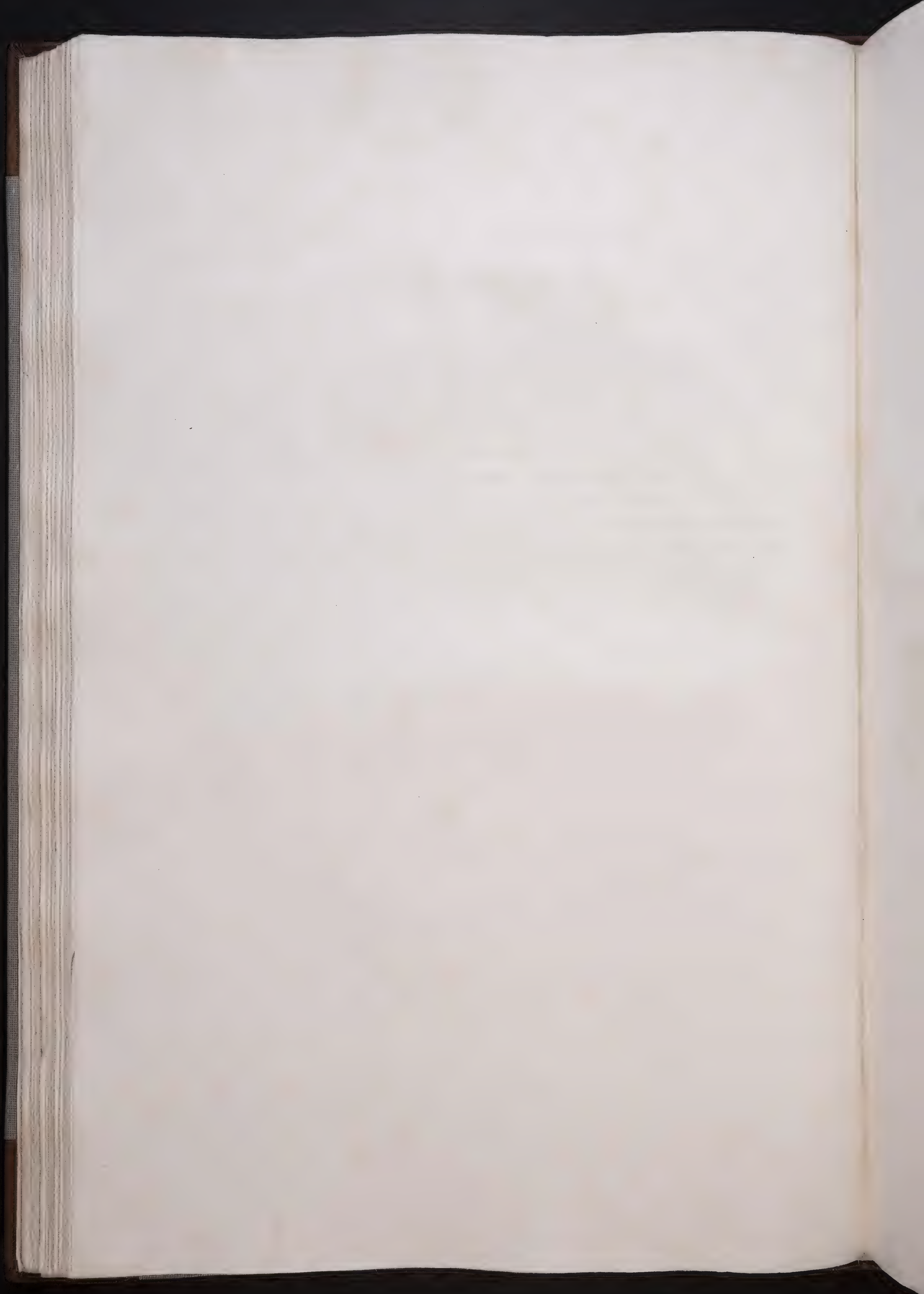
SUSINO VERDACCHIO

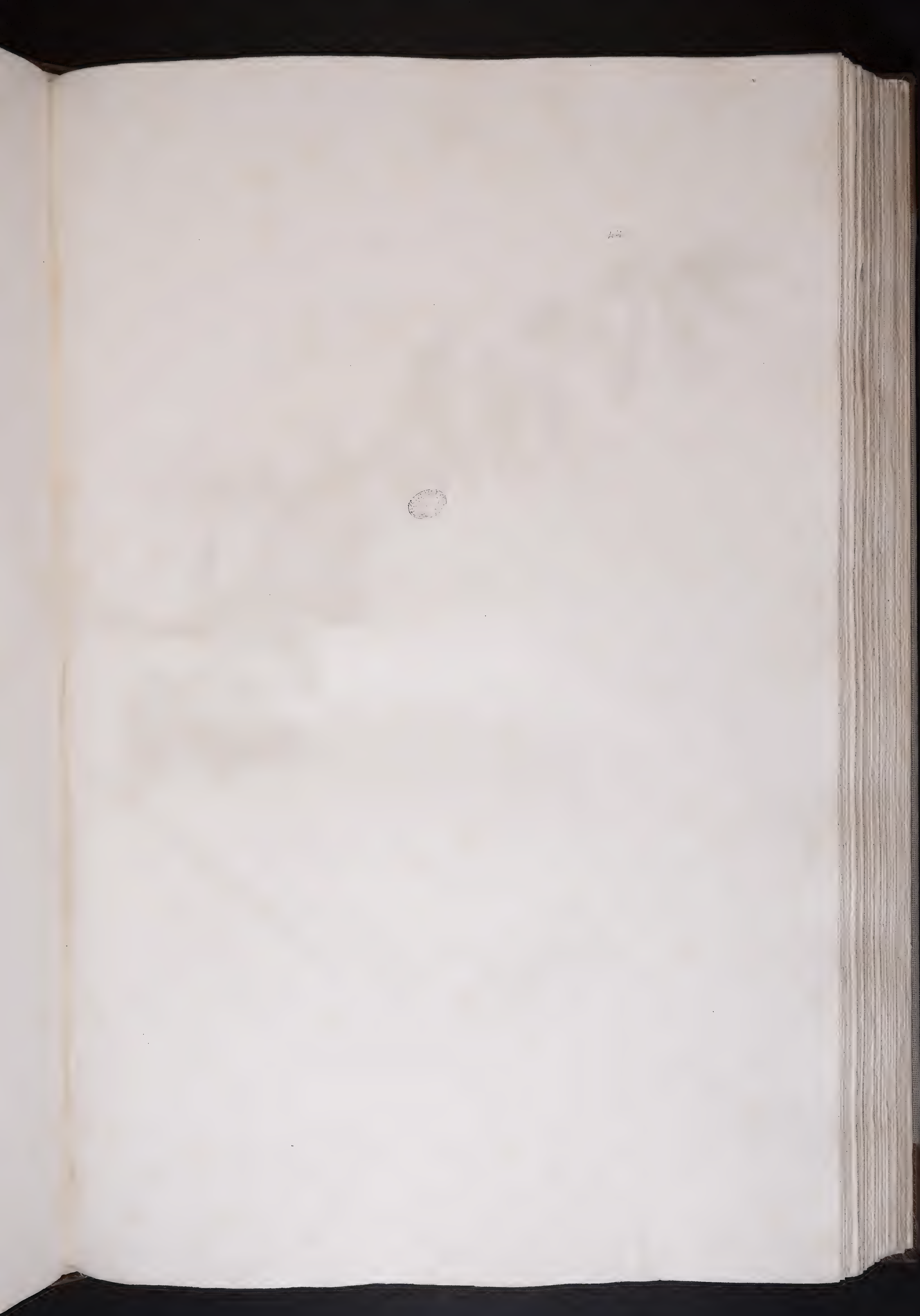
cuno dei loro Pometi, siccome non la trovo nelle loro Pomologie: ho esaminate con cura le infinite varietà di Duhamel, di Knoop, di Mayer e di Brookshaw, e non ne riconosco alcuna che combini con questa.

In Italia la nostra Verdacchia potrebbe essere confusa colla *Catalana verde*, se non ne differisse grandemente nel volume, e un poco anche nel gusto.

La Catalana è già stata figurata nel Fascicolo ottavo, e si vedrà che è molto più grossa, e di un verde meno rilevato. Quanto al sapore quello della *Verdacchia* è più concentrato, e la sua polpa, un poco più croccante, riesce più grata al palato.

Ambedue però sembrano esclusive alla nostra Penisola, e meritano uno dei primi posti fra le Susine.







Ulliva Gentile

Carolina Bozzolini del. in Firenze 1837

Gius. Caretti inc. in Firenze 1839.

ULIVO

G E N T I L E

OLEA SATIVA ITALICA, *trunco maximo procerissimo, flagellis longissimis pendulis, folio amplo elissoidali, floribus racemosis numerosissimis, fructu maedio, oleo dulci ex-luteo albescente lenissimo. Vulgo, Ulivo Gentile. Correggiolo, Frantoio, Razza, Tagliasca, Lavagnina, Lucchese, Olivier de Grasse, Olivier pleureur.*

Il primo ULIVO che ha cominciata la specie era un individuo distinto da tutti gli individui della sua discendenza, come il primo uomo era distinto dagli uomini che gli sono succeduti. Egli doveva avere ed aveva una fisionomia propria che non si può più ripetere, e ogni individuo della sua discendenza ne deve avere egualmente una sua particolare.

È la scelta delle *fisionomie* che più convengono ai bisogni dell'uomo, ossia degli *individui* ch'esse distinguono, che forma la ricchezza dell'Agricoltura.

Tutti modellati sopra un tipo comune, devono aver tutti dal più al meno la prerogativa di produrre dell'olio, ma non possono averla tutti nel medesimo grado, nè quest'olio può essere in tutti della medesima perfezion relativa. La loro costituzione organica stabilisce essa pure delle altre differenze che devono influire sulla loro importanza agricola. Prodotti egualmente dalla combinazione

ULIVO GENTILE

di due principj omogenei ma diversi, si risentono necessariamente non solo delle differenze individuali di questi principj, ma ancora delle diverse proporzioni colle quali essi concorrono a formarli. Così sortono dal medesimo albero dei semi più o meno ben organizzati, e di un'organizzazione infinitamente variata, e perciò le piante che svolgono sono tutte diverse. Le une si distinguono per la robustezza del tessuto o per la facilità di svilupparsi e di crescere; altre per una fecondità naturale che risponde con generosità alle cure della coltura; in talune si incontra della precocità nella fioritura o nella maturazione dei frutti, in altre finalmente una disposizione particolare per l'allegagione. Tutte presentano delle particolarità non solo nelle loro forme e negli accidenti della loro vita, ma ancora nelle forme e negli accidenti che distinguono i frutti e la loro sostanza. La Natura fa pompa in questo di una ricchezza di modificazioni indefinita, e ogni seme ne presenta una nuova. Tocca all'uomo a scegliere quelle che più convengono ai suoi bisogni e a fissarle. Iddio gliene ha dati i mezzi, accordando alle piante la prerogativa preziosa di poter essere suddivise indefinitivamente, e di vivere nelle loro parti separatamente sia col mezzo degli *innesti*, sia con quello delle *radicazioni*; e ha dato così all'agricoltura il modo di moltiplicare l'individuo quasi tanto facilmente quanto la natura moltiplica la specie e renderlo immortale. L'uomo industrioso ne ha profittato e ha scelto, ma non sempre colla medesima intelligenza e colla stessa fortuna. Delle accidentalità hanno determinato ordinariamente le prime scelte, e queste perciò sono state numerose, indeterminate e imperfette. Bisogna procedere a delle scelte secondarie: è questo lo scopo della scienza agricola nello stato di raffinamento a cui è stata portata dalla civilizzazione e dall'opulenza.

Le varietà coltivate dell'Ulivo sono moltissime, e tutti i paesi ne hanno delle proprie: quelle però che hanno qualche merito si trovano estese in grandi gruppi e dominano sopra le altre. L'Ita-

ULIVO GENTILE

lia ne presenta diverse, e l'*Ulivo Gentile* primeggia su tutte. A questo noi consacriamo il presente articolo.

L'*Ulivo Gentile* è il più vigoroso e il meglio costituito di tutti gli Ulivi coltivati. L'organizzazione intima del suo tessuto e le disposizioni che vi ricevono i sughi che vi sono elaborati determinano in tutte le sue parti uno sviluppo così felice, così rapido e così rigoglioso che in pochi anni si fa un albero vegeto, maestoso e di una fecondità prodigiosa.

Il *tronco* s'innalza retto con una messa principale, e si guarnisce lateralmente di un gran numero di *rami* che lo foggiano quasi a globo. I *ramicelli* che sortono dai rami principali sono sottili, lunghi, flessibili, e a nodi distanti, caratteri che li rendono pendoli come quelli del salice babilonico, e che concorrono ad accrescere la frondosità naturale della pianta. La lunghezza di questi ramicelli che si accumulano l'uno sopra l'altro, aumenta in un modo sorprendente il numero delle gemme fruttifere, e porta la produzione a delle proporzioni che superano quelle di tutte le varietà conosciute. Le foglie grandi ed elissoidali si distinguono per un verde tenero quando si spiegano, e poi per un verde forte che è rilevato dal bianchiccio della pagina inferiore, e che dà all'albero un aspetto di frondosità che fissa e colpisce. Le gemme si aprono in grappoletti di cinque a tredici racimoli portanti dei fiori grandi, distinti e ben formati, e di un'allegagione così facile che ne restano ordinariamente da uno a tre per grappolo e qualche volta sino a undici. Il frutto è ovale e di una bella grossezza: la sua buccia, in principio verde, poi bianchiccia, indi rossiccia, finisce per volgersi in nero, e avvolge una polpa molle e gentile che produce un olio finissimo, il più bianco e il più delicato di tutti gli olj conosciuti.

Tale è l'*Ulivo Gentile* che i Fiorentini chiamano ancora Coreggiolo e Frantoio, e che forma la varietà dominante in Italia da Nizza sino a Viterbo. Il suo ascendente sopra le altre varietà è

ULIVO GENTILE

fondato in ispecial modo sopra tre proprietà ben constatate, cioè: Primo. In una forza di vegetazione che accelera il suo sviluppo e lo porta a dimensioni straordinarie. Secondo. In una fecondità naturale che si sostiene nelle località le più difficili, e che lo rende di un prodotto ricchissimo e quasi sicuro. Terzo. Nella qualità del suo olio che è il più gentile di tutti gli olj conosciuti.

Primo. Poche piante godono della vegetazione vigorosa dell'*Ulivo Gentile*, ossia di quelli alberi che provengono dall'individuo di seme che ha cominciata la *varietà* (1) e che lo rappresentano, perchè ne conservano i caratteri. Ognuno intende che questo primo individuo non può più esistere, dovendo essere perito per vecchiezza e che quelli che esistono adesso sono lo sviluppo successivo e replicato di gemme provenienti originariamente dal primo, e viventi da se stesse, o in *polloni*, o in *radicazioni* o in *innesti*. In questi tre stati esse conservano sempre la vigoria originaria quantunque non si spieghi eguale in tutte perchè, non trovando in tutti un eguale alimento, non può avere un eguale attività. Quella che gode vivendo per *innesto* sopra un piede non suo è la più pronunciata possibile quando il piede su cui vive proviene immediatamente di seme, ed è proporzionata alla forza del piede quando questo è un *pollone*. Dopo gli *innesti* viventi sopra *soggetti* di seme lo stato più prospero di questa pianta è quello di *pollone* proveniente da piede di *Ulivo Gentile*; e sotto questo nome io non intendo solo la gemma sviluppata sul *ceppo* e staccata in istato di pianticella, ma quella ancora che si sviluppa dopo il distacco da un pezzo di *ceppo* posto a radicare separatamente e che riceve il nome di *ovolo*. In alcuni paesi si moltiplica ancora per *radicazioni* sieno in forma di *margotte* o in forma di *talee*, ma in questo stato è meno prospera e gli alberi che ne provengono restano sempre più piccoli.

Tutto questo è per la grande ossatura dell'albero. Quanto ai *ramicelli* dell'anno ossia alle *messe* fruttifere, la vigoria che distingue la varietà si conserva la stessa in tutti gli stati, salvo sempre

ULIVO GENTILE

le modificazioni delle località e della coltura. Nessuna fra le varietà coltivate getta con tanto vigore quanto questa. Se è ben nudrita le messe si allungano ogni anno da 25 a 60 centimetri e portano da 24 a 50 gemme. Quando queste messe sono spossate dal frutto, sortono nei rami delle messe novelle che suppliscono alla loro debolezza e invitano l'agricoltore a sopprimerle: se poi la loro soppressione è ardita e senza risparmio allora sbucciano in quantità dei succhioni di 40 a 80 centimetri, i quali si fanno fruttiferi in uno o due anni e ringioveniscono il ramo. In tutti i casi e in tutti i tempi la vegetazione di quest'ulivo è viva, impaziente e ricchissima, e se è provocata dall'ingrasso e dal taglio essa porta le dimensioni e il prodotto di quest'albero a proporzioni ignote nella specie.

Tali sono le piante straordinarie che si vedono in Provenza, nel contado di Nizza e nella Liguria occidentale. Il nuovo Duhamel ne cita una esistente a due leghe di Terrascon i rami della quale si stendono a nove in dieci piedi dal tronco, e dice che appartiene alla varietà conosciuta sotto il nome di *Olivier pleureur*, ossia all'*Ulivo Gentile*. Io non so se sieno di questa qualità le piante di tre a cinque piedi di diametro citate dal Sig. Bernard di Marsiglia, nè la pianta descritta da Bouche nella sua storia di Provenza, la quale conteneva nel suo interno vuoto, una ventina di persone, ma so che le piante più grandi che abbia incontrate nei miei viaggi sono tutte di *Olivo Gentile*. Io citerò quelle che si vedono nei piani di Villafranca, ove fra le altre ne ho rimarcata una in un podere del Generale Miollis a Berlogo, la quale ha una circonferenza di palmi 32 a fior di terra, e di palmi 22 (metri cinque e mezzo) presso la ramificazione, e che produce da otto a dieci rubbi di olio, e citerò il Piano di Berio al Porto Maurizio, ove sopra trecento circa piante, ne ho fatte misurare più di 50, aventi un'altezza di palmi cento (metri 25) a centoventi, e che davano l'una per l'altra circa un barile d'olio.

ULIVO GENTILE

Molte se ne mostrano in Ventimiglia, a Taggia, e a Diano che rivaleggiano con quella di Villafranca e che superano quelle di Berio.

I San-Remaschi ne vantano pure un gran numero. L' *Ulivo di Pescio* è una pianta che ha una circonferenza di palmi 31 (metri 7,75) e si pretende che abbia già dato da 11 a 12 rubbi d'olio (un Chilogrammo, o Cantaro decimale). Ve ne è uno al *Capo* che non gira che palmi 20, ed è così florido che nell'annata produce più di due barili d'olio. Il famoso *Ulivo della Colla* è un gruppo di *rimesse* che sortono dal ceppo di un piede reciso, e che si aprono in un giro di rami che hanno già dati tre barili d'olio.

Tutte queste piante appartengono alla varietà *Tagliasca* che è l' *Ulivo Gentile* dei Toscani. Le più grosse sono innestate sopra piedi di seme come quella di Villafranca nella quale si riconosce il luogo ove comincia l'innesto, e ciò può aver influito sulla loro grossezza, ma ve ne sono molte che provengono da *pollone* e che sono *Tagliasche di ceppo*. D'altronde non so se il piede di seme abbia mai dato dimensioni così grandi agli innesti di alcun'altra varietà. Sotto questo nome io intendo sempre di parlare di quelle fisionomie fissate dall'Agricoltura e moltiplicate in gruppi di individui provenienti da un solo, poichè è nei possibili che il seme ne produca delle più vivaci ancora, ed è certo che nei paesi ove si trovano dei boschi di ulivi salvatici (di seme) s'incontrano degli alberi di dimensioni enormi, e che non è difficile che sorpassino quelle delle piante più grandi dell' *Ulivo Gentile*. Erano forse di questa natura gli *Ulivi miliarj* di Plinio, i quali davano sino a mille libbre di olio. Le nostre piante più gigantesche non giungono a questo prodotto. Il Sig. Bernard dice, che in Provenza se ne trovano alcune che danno sino a 250 libbre di olio, e l'Abate Loquez citato dal nuovo Duhamel dice, che a Nizza se ne vedono molte capaci di lib. 200, e una di lib. 300. Il barile Genovese essendo del peso di rubbi $7\frac{1}{2}$ ossia di lib. $187\frac{1}{2}$ di Genova

ULIVO GENTILE

a libbre 3 per chilogramma, le piante di San Remo capaci di due barili d'olio ne danno in peso lib. 375, e quello della Colla libbre 563.

È questo il *maximum* della produzione conosciuta dell'*Ulivo Gentile*, e certo non se ne trovano esempj in alcun altro degli ulivi coltivati; ma non è sopra piante straordinarie che si deve giudicare della varietà. Bisogna vederla nell'insieme delle grandi piantazioni, nel totale dell'albero e nelle proporzioni che passano fra la sua testa e il suo tronco. Tutte queste cose parlano all'occhio al solo entrare in uno dei nostri uliveti. Il numero grandissimo dei ramicelli, la loro lunghezza e la quantità di gemme che portano, tutto annunzia una ricchezza di produzione che supera le proporzioni ordinarie. Basti l'osservare che un solo ramicello porta talvolta sino a mille fiori. Io chiamo *ramicello* la *messa* della Primavera allungata nella State e nell'Autunno, maturata nell'Inverno, e divenuta fruttifera nella Primavera seguente. Questi ramicelli sono ordinariamente della lunghezza di 25 a 40 centimetri: ve ne sono dei più corti, ma ve ne sono pure dei più lunghi, e i corti sono sovente guarniti di getti laterali che gli rendono tripli e quadrupli, e allora il numero delle gemme che portano è molto maggiore di quello dei lunghi. Io ne ho esaminati moltissimi e ho riconosciuto che i ramicelli semplici di un albero vigoroso sono guarniti regolarmente di 12 a 14 nodi, ciascuno dei quali porta due grappoletti di fiori, e ho riconosciuto che ogni grappoletto è composto di 9 a 13 racimoletti portanti ciascuno da 3 a 5 fiori. Ora prendendo la media di 10 per i racimoli e di 3 per i fiori che portano, avremo sopra 24 grappoletti una somma di 720 fiori per ramicello. Questo numero si accresce quando vi sono delle gemme dormenti nel ramo di due anni, giacchè l'Ulivo ha la proprietà singolare di sbocciare dei fiori anche sulle gemme prive di foglie e di dare due raccolte in una. I fiori non allegano tutti e ne perisce un gran numero anche dopo la *spurga*: si può con-

ULIVO GENTILE

tare però sopra uno a due per grappoletto, compenso fatto fra i grappoletti che falliscono e quelli che ne allegano tre e quattro, e così sopra 24 a 36 olive per ramicello. Io ne ho vedute più volte delle ciocche di 5, di 7, e persino di 11.

Questa disposizione all'allegagione è forse dovuta ad una forza particolare dell'organo fiorifero, poichè è certo che in questa varietà è più grande che negli altri Ulivi, e ha un ovaio più grosso e degli stami più abbondanti di polline. Forse due altre circostanze concorrono ad assicurarla, cioè la quantità dei fiori i quali sortono a lunghi grappoli e la precocità della loro uscita, precocità che gli mette al sicuro contro l'azione disseccante delle arie calde ed asciutte del Giugno sempre mortali pel fior dell'Ulivo.

Secondo. Nell'economia ordinaria della vegetazione si potrebbe credere che una ricchezza di produzione così grande non dovesse ripetersi sovente. Difatto l'*Ulivo Gentile* ha anch'esso i suoi riposi, ma sono meno frequenti di quelli degli altri ulivi. Quella forza di vegetazione, che sviluppa con tanta abbondanza nei rami un supplemento sicuro di messe avventizie per rimpiazzare i ramicelli spossati dal frutto, si estende ancora alle gemme fiorifere, le quali prorompono immancabilmente in fiori solo che non sieno arrestate o dal frutto pendente che chiama a sè tutta la vita vegetale, o da un difetto massimo di nutrimento o di temperatura. Quindi ei non si arresta che nell'anno del raccolto, ma se l'ingrasso e la sfrondata gli sono profusi, allora ei rompe l'economia ordinaria dell'alternativa e replica le annate. Io ho veduto più volte delle piante rese rigogliose dalla coltura prolungare le messe nello stesso tempo che si vestivano di fiori, e nell'anno successivo cuoprirsi di nuovi fiori nel prolungamento poco dopo la raccolta del frutto o anche a frutto pendente. Questi prodigi di fecondità non si vedono che nell'*Ulivo Gentile*, e gli sono così naturali che la coltura può ripeterli a piacere senza spossarlo ed aumentando invece contemporaneamente la sua testa e il suo tronco.

ULIVO GENTILE

Tale è l'economia di questa pianta quando è favorita da una temperatura elevata, nè si potrebbe aspettare che la conservasse al confronto delle varietà meno rigogliose nei climi un poco rigidi. Pure nessuna varietà si presta come questa alle situazioni le meno temperate quantunque sia la più delicata e quella che si risente di più dell'azione del gelo. Sembra questo un paradosso, e non è che la conseguenza naturale delle leggi della fisica: tutto il problema sta nella spontaneità della sua vegetazione. Come i suoi organi sono per disposizione naturale pieni di vita, così ei non ha bisogno di un impulso straordinario di calore per isvilupparla ed espanderla. Quindi noi vediamo l'*Ulivo Gentile* vivere in istato di piena floridezza nel fondo delle vallate che formano i controforti dell'Appennino come Sospello, la Pieve di Albenga, Pontremoli ec. nel mentre che le altre varietà e specialmente la *Colombara* vi vegetano appena e sono quasi sterili, e lo troviamo più florido d'ogni altro nelle colline del Fiorentino e in tanti altri luoghi della Toscana ove il clima è molto rigido e l'ambiente marino molto lontano e dove non riconosce altra rivale che la *Moraiola*. La temperatura di queste località non è abbastanza alta per eccitare la vita nelle varietà a tessuto compatto e dotate di un'organizzazione di vasi meno sensibili, ma lo è abbastanza per mantenere e dar tuono a quella di una pianta il di cui tessuto leggero e flessibile ha una disposizione singolare ad assorbire dalla terra e dall'aria e ad espellere i sughi che assorbe per riceverne degli altri. Ora questo suo stato di vita continua, e la vivacità stessa di questa vita è appunto ciò che la rende più sensibile all'azione del gelo. Siccome il freddo non agisce che sopra i fluidi, così è innocuo alle piante quando non ne contengono e le offende al contrario in proporzione che ne hanno di più. Ecco la ragione per cui l'*Ulivo Gentile* è quello che soffre maggiormente nei grandi geli, ed è quello nello stesso tempo che vegeta meglio e frutta con più facilità nei climi i meno caldi.

ULIVO GENTILE

Terzo. La qualità del prodotto forma la terza prerogativa che distingue l'*Ulivo Gentile*: il suo olio è il più fino e il più delicato degli olj conosciuti.

Tutti convengono della superiorità degli olj di Lucca, del Pisano e di quelli della Liguria occidentale sopra gli olj di qualunque altro paese. Si è attribuito questo vantaggio all'influenza del clima e colle cure e diligenze alle quali si estraе. Tutto questo concorre ad aumentare la sua bontà, ma il suo merito dipende principalmente dalla qualità delle olive. Il clima vi concorre, ma in senso inverso di quello che si crede, perchè più il clima è caldo meno l'olio è fino. Quanto alla pulizia e alle diligenze colle quali si estraе, è certo che vi concorrono in modo assoluto, mentre, qualunque sia la qualità delle olive non si avrà mai olio fino se non sono macinate appena colte e se non si escluderà l'acqua calda dai molini come si fa nella costa Ligustica. Ma, a dati uguali, l'*Oliva Gentile* darà sempre un olio più fino della *Colombaia* (Genovesato), della *Moraiola* (Toscana), della *Rosciola* (Frascati ec.), della *Cajanne* (Provenza), o di qualunque altra. Io non appoggerò questa asserzione sopra le esperienze speciali che ho istituite su quest'oggetto: osserverò solo che ne abbiamo due prove ben concludenti nella superiorità degli olj genovesi su quelli di Provenza, e nell'inutilità degli sforzi fatti dai proprietarj locali o dagli speculatori genovesi per portare gli olj delle Calabrie e del Levante alla perfezione dei nostri.

È noto a tutti che nel mezzodì della Francia la fattura dell'olio è stata portata ad un grado massimo di perfezione. Le opere di Rosier, di Amoureux, di Bernard e di tanti altri ne sono un testimonio. Eppure il gusto fino dei Francesi e specialmente dei Parigini preferisce l'olio di Nizza, di Diano e di Porto Maurizio agli olj di Provenza e di Linguadoca. Gli olj d'Aix godono una riputazione perchè, essendo fatti di olive non ben mature, conservano un gusto pronunciato di oliva che piace a molti, ma i veri

ULIVO GENTILE

conoscitori gli trovano meno delicati di quelli della Liguria: così il commercio ricerca questi ultimi di preferenza ad ogni altro; e il loro prezzo è sempre molto maggiore di quello degli altri olj.

Negli ultimi anni del secolo scorso e nei primi del corrente si è tentato di ottenerne degli eguali colle olive delle Calabrie, della Sardegna e del Levante.

Diversi Proprietarj istruiti hanno chiamato in quei paesi dei *gombaroli* genovesi, e molti vi sono andati spontaneamente per speculazione e vi hanno portati i nostri metodi; ma i loro tentativi hanno trovato un'ostacolo insormontabile nella qualità di quelle olive, e il loro successo si è ridotto a migliorare quelli olj, i quali non erano prima che *olj da fabbrica*, e sono riesciti colle loro cure *olj mangiabili*.

Gli intelligenti sostengono che, indipendentemente dalla qualità delle olive, il clima ardente di quelle regioni si opporrebbe ad ottenere degli olj perfetti. Io ne convengo: l'olio fino non si ottiene che dall'oliva appena matura, la quale conserva ancora la sua acqua di vegetazione. Quando l'azione del calore atmosferico comincia a restringerla l'olio si risente di quell'influenza e prende il rinforzato.

Così noi distinguiamo gli olj del Gennajo e del febbrajo da quelli del Marzo e dell'Aprile, e quelli di questi due mesi dagli olj di Maggio e di Giugno. I primi si chiamano *Olj rossi* perchè sortono da olive ancor lisce, e ritengono un poco della sostanza rossa della polpa non ancora prosciugata dal Sole. Sono questi gli *Olj sopraffini*. I secondi si chiamano *Olj bianchi* perchè essendo estratti da olive stramature, ristrette dal calore e spesso raggrinzate, sortono spogli da qualunque parte polposa e sono bianchissimi, ma non hanno la delicatezza dei primi e si chiamano *Olj mangiabili*, o *mezzo-fini*. Da questi fatti ne segue che l'olio di qualunque oliva sarà migliore se sia estratto nei mesi invernali e non nella state, e così se sarà prodotto in paesi di una temperatura mediocre e non bruciata. Ma resterà sempre vero che, a dati egua-

ULIVO GENTILE

li, quelli che si ottengono dall' *Ulivo Gentile* saranno più fini di quelli delle altre varietà conosciute.

È difficile il determinare il paese ove ha cominciato questa preziosa varietà. Chi potesse scorrere l'Asia e osservare le coltivazioni con occhio accostumato a veder questa pianta e a distinguerne i lineamenti potrebbe forse scuoprire il punto dal quale è partita.

Nella mancanza di dati positivi per determinarlo, io mi limiterò a delle congetture, e presenterò il quadro dello stato attuale della sua coltura nella nostra Italia e nelli altri paesi che ho visitati.

L' *Ulivo Gentile* è sconosciuto nella Spagna. Io ho girata l'Andalusia, il regno di Murcia, di Granata e di Valenza, e ho traversata la Catalogna, nè ho potuto riconoscerlo in alcuna delle varietà che formano quelle immense colture.

I magnifici Ulivi di Segorve nel Valenziano sono i soli che vi somigliano avendo una testa piena e frondosa e una vegetazione vivacissima, ma non sono identici col nostro, e l'olio che producono è molto inferiore.

Gli Ulivi della Catalogna somigliano più a quelli dell'Andalusia che a quelli del Valenziano, e si possono rapportare alle *Colombaje* della provincia di Albenga nel Genovesato.

Il Rossiglione, la Linguadoca, e la Provenza hanno delle varietà proprie che formano il grosso delle loro colture, nè l' *Ulivo Gentile* può essere contato in questo numero in que' paesi che comincia a comparire. Io a dir vero non l'ho veduto che nel territorio di Antibio ove è misto col *Blanquettier*, ma dove è coltivato in gruppi non indifferenti sotto il nome di *Cailletier*, e poi nella bella conca di Grasse ove è quasi esclusivo e dove non riceve altro nome che quello generico di *Olivier*, ma leggo nel nuovo Duhamel che è coltivato in Linguadoca sotto il nome di *Cormaou* o *Courniaou*, e conosciuto in Provenza sotto quello di *Olivier pleureur*, e più specialmente di *Olivier de Grasse*.

Il territorio di Nizza è il paese dell'*Ulivo Gentile*. Ivi egli si trova quasi esclusivo, e vi prende delle dimensioni gigantesche. Il nome di *nostrale* che gli è dato dai Nizzardi è una prova che vi è naturalizzato da lunghissimo tempo e che non vi è stato introdotto secondariamente da paesi circonvicini. Io vi ho vedute delle piante magnifiche, specialmente nel territorio di Villafranca, ove riceve il nome di *Oliole* e dove pare che sia antichissimo. Molte varietà si mischiano a questa nel territorio di Monaco e in quello di Mentone, ma ritorna a diventar esclusiva in quello di Ventimiglia: colà l'*Ulivo Gentile* comincia a prendere il nome di *Tagliasca* o *Taggiasca*, nome che conserva in tutta la costa occidentale della Liguria e che pare debba ripetersi dalla città di Taggia, presso la quale se ne vedono delle piantate antichissime, e dove può esserne cominciata la coltivazione per i Genovesi.

Il dominio delle *Taggiasche* continua quasi senza rivali sino alla valle di Andora, e rende celebri gli olj di Ventimiglia, Taggia, San Remo, Porto-Maurizio, Oneglia e Diano.

In Andora la *Tagliasca* principia a trovarsi mischiata colle *Colombare*, le quali continuano quasi sole sino a Noli, ma da qualche tempo le va scacciando e prende il loro posto, giacchè, a malgrado delle prevenzioni locali, è stato riconosciuto che la *Colombaja*, quantunque produca un'oliva un poco più oleosa, è però meno feconda specialmente lontana dal mare, e il suo olio è meno fino.

Il paese che resta fra Noli e Rapallo non è dei più oleiferi e presenta un misto di varietà diverse fra le quali primeggiano le *Pignole* (Morajole) e le *Mortine*; ma appena si passa il capo di Portofino l'*Ulivo Gentile* riprende il suo predominio e diventa quasi esclusivo nelle belle colline di Chiavari e in quelle di Lavagna, paese che gli dà il suo nome.

La *Lavagnina* è un'oliva che si tiene per privilegiata anche nella Liguria orientale, e se l'olio che produce in quel litorale non gode la riputazione di quelli di Nizza e di Diano ciò si deve

ULIVO GENTILE

attribuire al modo difettoso di estrarlo piuttosto che al terreno o alla varietà.

La Lunigiana è ricca di questi Ulivi, ma non vi si conoscono più coi nomi di *Tagliasche* o di *Lavagnine*. Essi vi ricevono il nome di *Razzole*, nome che conservano nel Carrarese e nel Massese, ove si trovano mischiate a diverse altre varietà e specialmente alle *Filandre* colle quali si confondono facilmente, attesa la lunghezza e la flessibilità dei ramicelli di questa varietà singolare, i quali però si distinguono da quelli del *Gentile* per una sottigliezza straordinaria che gli assomiglia a dei fili, e per il loro frutto che è più picciolo, meno oleoso e di olio meno fino.

Diventano più rare nel Pietra-Santino ove regnano le *Morajole*, ma riprendono la loro primazia nell'entrar nel Lucchese ove si coltivano sole e dove danno quell'olio prezioso che gira in tutta la Germania e vi gode la riputazione del primo olio del mondo. Così esse non vi ricevono alcun nome particolare, e si chiamano *Olive Lucchesi* come in Nizza si dicono *Olive nostrali*, e a Grasse *Oliviers*.

Le Colline Pisane sono piene di questi Ulivi, ma non vi sono soli: quindi vi ricevono il nome particolare di *Razzi*, per distinguerli dai *Frantoi*, dai *Gremignoli*, dai *Grassai*, e dai *Trilli* che vi si trovano frammisti, ma sono solo le *Razze* che formano gli uliveti magnifici di Calci e di Buti nei quali si raccoglie l'olio prezioso che fa la riputazione degli olj Pisani.

Il resto della Toscana conta l'*Ulivo Gentile* come la principale delle sue varietà: egli ha una rivale nella *Morajola*, ma gli intelligenti convengono che vi è superiore per tutti i riguardi. Il suo nome continua a cangiare cangiando di paese. Quello di *Ulivo Gentile*, che è il più proprio di tutti è il meno usato: io non l'ho trovato che in pochi luoghi nei contorni di Firenze. I più comuni sono quelli di *Frantoiana* e di *Coreggiola*. Il primo l'ho trovato in molti luoghi del Valdarno e fra gli altri a Bibbiani e a Settignano, ma è un nome che dà luogo a degli equi-

voci perchè a Pisa e altrove è usato per indicare una varietà tutta diversa. Quello di *Coreggiola* è più esteso sebbene sia meno significante. Io l'ho trovato a Fiesole e in molte delle belle colline che circondano la città di Firenze. Ei si stende in tutto il Sanese, nella Val d'Elsa, a San Gimignano e nel Volterrano: in alcuni luoghi è cangiato in quello di *Pendolaio* (a Colle).

Appena passato San Quirico la *Coreggiola* prende il nome di *Crognola*. Così è denominata sulle rive del Lago di Bolsena, a Montefiascone e a Viterbo, ma cangia di nuovo passando nell'Orvietano. In quel bello e fertile territorio l'*Ulivo Gentile* prende il nome di *Raja* o *Raggia*, il quale è forse una corruzione di quello di *Razza* usato nelle colline Pisane. Pare che l'Orvietano sia il punto ove finisce la coltura di una varietà così preziosa. Io l'ho ricercata inutilmente nell'Aretino, nelle colline che circondano il Lago di Perugia, nello Spoletano, a Narni, a Tivoli, a Frascati, e nel resto dello Stato Romano tanto sul Mediterraneo che sull'Adriatico.

Mi è stato assicurato che nei poderi dei Principi d'Oria in Albano si coltivi l'*Ulivo d'Oneglia* ivi portato dal Padre Gandolfi, e questo non può essere che l'*Ulivo Gentile*. Ma sembra che non si sia esteso molto fuori di quel luogo. Io lo credo ignoto nel Regno di Napoli e nella Sicilia. Certamente non si trova in alcuno degli Uliveti che si incontrano da Gaeta a Salerno, e dalle relazioni che mi sono procurate da persone che lo conoscono di pratica non si trova nelle Calabrie, nè in alcun altro di quei paesi eminentemente oleiferi. Egli è rinchiuso fra la Provenza e il Lago Perugino e forma le coltivazioni più rinomate della Liguria e della Toscana. Sono queste le regioni dell'*Ulivo Gentile*. In alcune la sua coltura è recente, in altre è antichissima, in nessuna è indigeno, mentre se fosse indigeno la sua coltura avrebbe un centro, e pare invece che ne abbia due. Quale è dunque il suo paese originario, e quando è venuto fra noi? Ecco due questioni che presentano un qualche interesse e molte difficoltà: io mi riservo ad esporre le mie idee

ULIVO GENTILE

su questo punto in un altro lavoro. Per ora osservo soltanto che vi sono due punti nei quali la sua coltura si mostra antichissima e quasi esclusiva. Sono questi il Pisano e il Nizzardo. Gli Uliveti di Calci e di Buti attestano un'antichità difficile a calcolarsi: quelli di Nizza e più specialmente i piani di Villafranca presentano degli alberi che annunziano dei secoli. Da quanto si trova negli antichi scrittori pare che ai tempi di Roma la Toscana non possedesse ancora l'Ulivo, ma il Muratori ha trovato negli Archivj Pisani dei documenti dai quali risulta che nel secolo nono l'olio formava già uno dei prodotti più importanti dell'agricoltura di quel paese.

Pare che si possa dire lo stesso del territorio di Nizza. Non troviamo indizio di Ulivi in tutto ciò che ci resta sul *Cemelion* o *Ceme-neleum*, che era l'antica capitale del Nizzardo, nè sulla *Nicea* che gli è succeduta, ma troviamo che il *Portus Herculis*, che è il *Frasinetto* dei Mori, e la *Villafranca* dei moderni era conosciuto nel medio evo sotto il nome di *Olivula* o *Portus Olivulæ*. Non si può supporre che questi due paesi abbiano tirati i loro primi Ulivi dal Lazio, dall'Umbria, o dal Regno di Napoli, perchè le varietà di quei luoghi sono tutte diverse. I marini che ho consultati dicono che l'*Ulivo Gentile* non si trova nè in Grecia nè in Africa. Quante circostanze per far congetturare che sia venuto dalla Palestina!

Se alcuno dei nostri marini avvezzo a veder la *Tagliasca* nei poderi paterni, e a riconoscerla e distinguerla a colpo d'occhio si occupasse di questo esame nei viaggi che fanno in Levante, la mia congettura potrebbe acquistare un certo grado di dimostrazione o svanire. Qualunque però possa essere la sua origine, l'*Ulivo Gentile* sarà sempre il Re degli Ulivi, e meriterà di essere propagato di preferenza ad ogni altro.

(1) A scanso di equivoci debbo avvertire anche una volta che per *varietà* intendo sempre la successione delle piante provenienti da una prima pianta di seme e formanti come una famiglia per la comunione dei caratteri e lo stato di esistenza isolata in cui vivono.





Uva - Marola Genovese.

Danielo Del. Re. Sc.

Francia. Corsi incise

UVA
ALBAROLA
O
BIANCHETTA DEL GENOVESATO

VITIS VINIFERA GENUENSIS, *racemis mediis maxime congestis, acinis compressis albicantibus, succo dulci suavissimo. Vulgo, Albarola, o Bianchetta Genovese.*

L'ALBAROLA è una delle uve colle quali è composto il vino famoso delle *Cinque Terre*, e quello specialmente con cui si fa il *vino-liquore* celebrato dal Baccio sotto il nome di *Amabile*. Il suo grappolo è oblungo, rilevato, sommamente serrato e di una grossezza piuttosto distinta. Gli acini sono tondi, ma così stretti fra loro che restano compressi dai lati e di forma ineguale. La polpa che chiudono è tenera e dolce; e la sostanza resinosa che l'avvolge trasparendo dal fiocine gli dà una tinta di bianco che supera quello del Trebbiano, e che si avvicina all'albezza del latte. È un' uva che matura facilmente, e che contiene molta parte zuccherina; quindi essa si presta alla composizione dei vini dolci; ma è scarsa di tartaro, e il suo vino naturale, fatto puro, resta un poco debole. Bisogna mescolarla col *Vermentino* (*Picca-bon*), il quale tende al *secco*, e col *Rossese* che abbonda di gaz carbonico e vi dà il pizzico. Con questa composizione si ottengono dei vini squisiti tanto per pasteggiare quanto per gli arrosti, e che somigliano un poco ai vini del Reno: essi riescono più o meno spiri-

Uva Albarola

UVA ALBAROLA

tosì in ragione delle proporzioni delle uve che vi entrano o della loro maturità ma sempre sono bianchi, limpidi, gentili, *secchi* e di serbo.

L'*Albarola* pare un' uva esclusiva del Genovesato: la sua coltivazione comincia nella Polcevera, dove è conosciuta sotto il nome di *Bianchetta*, e dove forma il fondo dei vini secchi e gentili di Coronata e dei suoi contorni. Essa continua nella Riviera di Levante e conserva il nome genovese di *Bianchetta* sino a Sestri. Giunti a Levante comincia a cangiarlo per prendere quello di *Albarola*, che conserva nelle *Cinque-Terre*, ove spiega tutte le sue qualità in grazia del modo ingegnoso con cui è tenuta a pergole basse che l'espongono a tutta la forza del calore solare riverberato dal suolo.

Dalle *Cinque-Terre* l'*Albarola* passa alla Spezia, e di là a Sarzana dove prende il nome di *Calcatella* a causa dei suoi acini che sono sempre calcati gli uni sopra gli altri, e per distinguerla dalle molte uve bianche che vi somigliano, e che si coltivano in quel territorio.

Io non l'ho trovata in Toscana dove è rimpiazzata dalla *Trebbiana* colla quale ha molta analogia, sia nel colore che nella natura del vino. Mi è parsa sconosciuta egualmente nelle Provincie Romane del Mediterraneo così ricche di uve bianche, siccome nel resto dell' Italia. Essa però merita di essere propagata.





Barbarossa verdone



Uva Barbarossa

Dom. Delpino dip. in. finale 1828.

Gius. Caracci inc. in. Firenze 1858.

U V A

B A R B A R O S S A

VITIS VINIFERA *fructu suavissimo, in mensis expetito, vetustatem ferente, (Quintil.) racemis mediis, acinis ex-rotundo-ovatis roseo colore fulgentibus, vino eleganter rubescente, sicco, levi simul et generoso, gusto gratissimo, Vulgo. Uva Barbarossa.*

UVA BARBAROSSA. SODERINI. TRINCI. MICHELI.

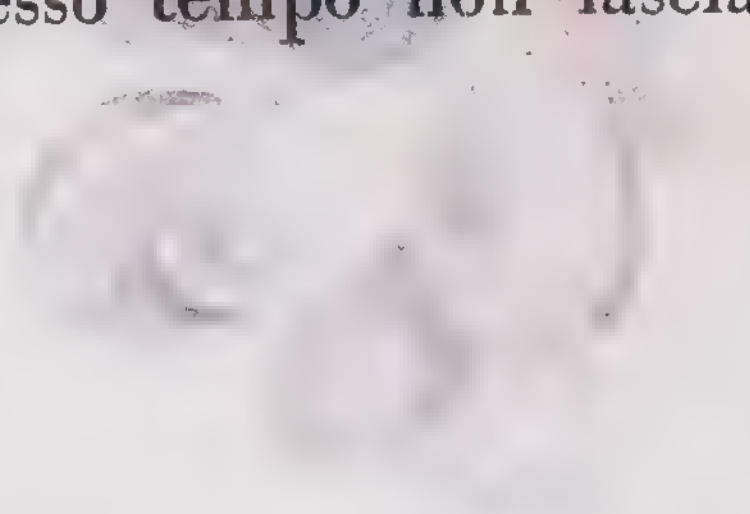
La BARBAROSSA è la regina delle Uve da serbo, e una delle migliori fra le Uve da vino. È un vitigno vigoroso e fecondo che allega facilmente, e il di cui frutto resiste alle nebbie del giugno e alle meteore dell'autunno.

I suoi tralci a nodi piuttosto frequenti portano foglie grandi e a lobi ottusi ondate sovente di una velatura di rosso che annunzia il colore dell'Uva.

I grappoli di una grossezza media non sono nè pignati, nè spargoli: gli acini qualche volta tondi, il più sovente ovati, sono composti di una buccia sottile colorita di un roseo freschissimo e di una polpa molle e gentile che ha un dolce leggero ma grazioso che alletta il palato senza pungerlo e che la rende gratissima in istato di frutto da mensa.

Il vino che ne viene è una bevanda sottile, e leggiera che rinfresca e disseta, e nello stesso tempo non lascia di essere spirito-

Uva Barbarossa.



UVA BARBAROSSA

so, sicchè riesce salubre insieme e grato ed il più adattato per le mense di famiglia.

È da credere che queste qualità provenghino da una combinazione così giusta di acqua, di alcool e di tartaro misti ad un poco di aromo, che non lascia che alcuno prevalga, e concilia così la scioltezza dei vini piccioli collo spirito dei vini grossi.

La parte colorante, che è probabilmente quella che fa l'aspro e il pizzicante della maggior parte delle Uve nere, è nella Barbarossa una sostanza così tenue, che resta diluta nel liquido senz'addensarlo, e serve solo per dare al vino quella bella tinta di rosa che lo distingue. Così il vino ha poco corpo, ma è secco, leggero, ed eminentemente dissetante.

È da sorprendere come con questi pregi la Barbarossa non sia più coltivata di quello che la vediamo, nè goda la riputazione che merita. La cagione di quest'obblío sta nelle precauzioni che esige per svolgere le sue qualità.

Se è mischiata colle altre uve essa non concorre punto a migliorarne il vino. La parte zuccherina che contiene non è sufficiente per sostenere una combinazione diversa dalla propria, e le qualità che la distinguono restano perdute nella concorrenza, nella quale sempre prevalgono quelle più pronunziate.

Così bisogna che sia vendemmiata a parte, e fare un vino separato. Nè questo basta: le uve forti e quelle che soprabbonano di zuccherino danno un vino più o meno perfetto secondo le località, ma sempre generoso e di corpo.

Quello della Barbarossa non ottiene la sua bontà se l'uva non acquista la maturità la più completa, e se la quantità del frutto non sia in proporzione colla forza del ceppo.

Quindi è necessario che la piantagione sia fatta in poggio, in esposizione aprica, a ceppi bassi o a filagni e potata con moderazione. Le Uve non devono bollire più di cinque a sei giorni, e il vino, lasciato in botte dopo la svinatura sino al febbraio, vuol

UVA BARBAROSSA

essere mutato in quell'epoca, e poi schiarito coi metodi conosciuti in enologia, e riposto in nuova botte e solfato.

Con queste precauzioni in maggio il vino è fatto, e si può bere con soddisfazione. Può essere conservato anche per anni, e dura, ma il suo vero punto è la state che succede la vendemmia e la successiva: se si tiene di più non degrada, ma non migliora. Tali sono i caratteri della Barbarossa come Uva da vino. Essa ne ha degli egualmente interessanti come uva da mensa.

Molte sono le varietà che formano questa classe di uve. I Toscani vantano l'uva Regina e il san Colombano, i Napoletani la Cattalanesca, i Bolognesi la Paradisa, i Romani il Pizzutello (Galletta) i Genovesi il Vermentino e la Verdepolla, i Piemontesi l'Erba-luss, i Francesi il Chasselas, tutta l'Europa finalmente le Lugliatiche (compresa l'uva greca o laciniata) e i moscati, e prima fra questi la Salamanna.

Nessuna di tante eguaglia nell'insieme delle sue qualità la Barbarossa. I Moscati allettano pel loro profumo e le Lugliatiche per la loro precocità, altre per la dolcezza della loro polpa, altre finalmente pel volume dei loro acini e per la durata.

La Barbarossa riunisce tutti questi pregi. Non ha il profumo dei Moscati, nè è così dolce come il Vermentino e la Cattalanesca, ma il suo dolce è più gentile e non manca d'aromo. Ciò poi che la mette al di sopra di tutte è il suo colorito e la proprietà di conservarsi per tutto l'inverno. Le altre si prosciugano ed avvizziscono nell'avanzare della stagione, e il giallo dorato che ne fa la bellezza si volge in livido; molte non passano il mese di dicembre e infracidiscono. La Barbarossa sola si conserva intatta sino alla primavera, e se è colta asciutta e tenuta con cura mantiene sino all'ultimo una polpa fresca e piena di sugo, e una buccia liscia e colorita come quando si coglie.

La Barbarossa può essere annoverata fra i Vitigni Toscani. Quantunque sia rara nel Fiorentino, nel Sanese e nelle Valli del-

UVA BARBAROSSA

l'Arno, abbonda però nella Val di Nievole, a Carmignano, a Pomino, e nel Lucchese. Il Trinci la mette tra i migliori vitigni del Pistoiese e ne dà una descrizione piena di vita come sono tutte quelle di questo scrittore. Ora però la sua coltura non è molto estesa, nè gode in alcun luogo la considerazione che merita. Dapertutto è coltivata come uva da vino, e mischiata colle altre, sicchè le sue qualità restano perdute. I Lucchesi ne fanno uso come uva da mensa e la serbano per l'inverno, ma non generalmente.

Io l'ho cercata inutilmente nelle Spagne e in Francia. Non l'ho potuta vedere in alcuno dei Vigneti che ho percorsi nello stato Romano tanto sul Mediterraneo che sull'Adriatico; mi è sembrata sconosciuta nella Lombardia e nello stato Veneto.

Il paese in Italia ove l'ho incontrata anche in qualche abbondanza è l'Astigiana. In quelle belle Colline la Barbarossa è coltivata fra i Nebbioli, le Barbere e le Malvage, ma solo per uso di cibo. Le mense di Torino ne fanno lusso nell'Inverno, quando l'Erbalus comincia a mancare. I Gustaj l'apprezzano sopra qualunque altra, e si vende carissima.

La Costa Ligustica e specialmente il Nizzese coltivano molte uve con questo nome. In generale però sono Vitigni che vi somigliano ma che sono diversi e non ne hanno che il colore. Le forme, il gusto e la proprietà di conservarsi fresca nell'inverno sono pregi esclusivi alla Barbarossa Toscana.

Il Territorio di Finale è il solo ove sia stata introdotta con successo e dove la sua coltivazione si sia estesa più che nel suo paese indigeno. Colà Vigneti vastissimi sono piantati esclusivamente di Barbarossa, e il suo vino riempie le più ricche cantine. È il vino il più ricercato lungo la Riviera ove se ne fa un commercio considerevole, e dove si paga assai caro. È certo che si estenderebbe anche alla Città se i Proprietarj che lo raccolgono vi dessero un poco più di cura e adottassero i metodi dello schiarimento e della solfatura, ommai riconosciuti indispensabili per rendere

UVA BARBAROSSA

il vino capace di sostenere il trasporto per mare e di conservarsi nei calori estivi.

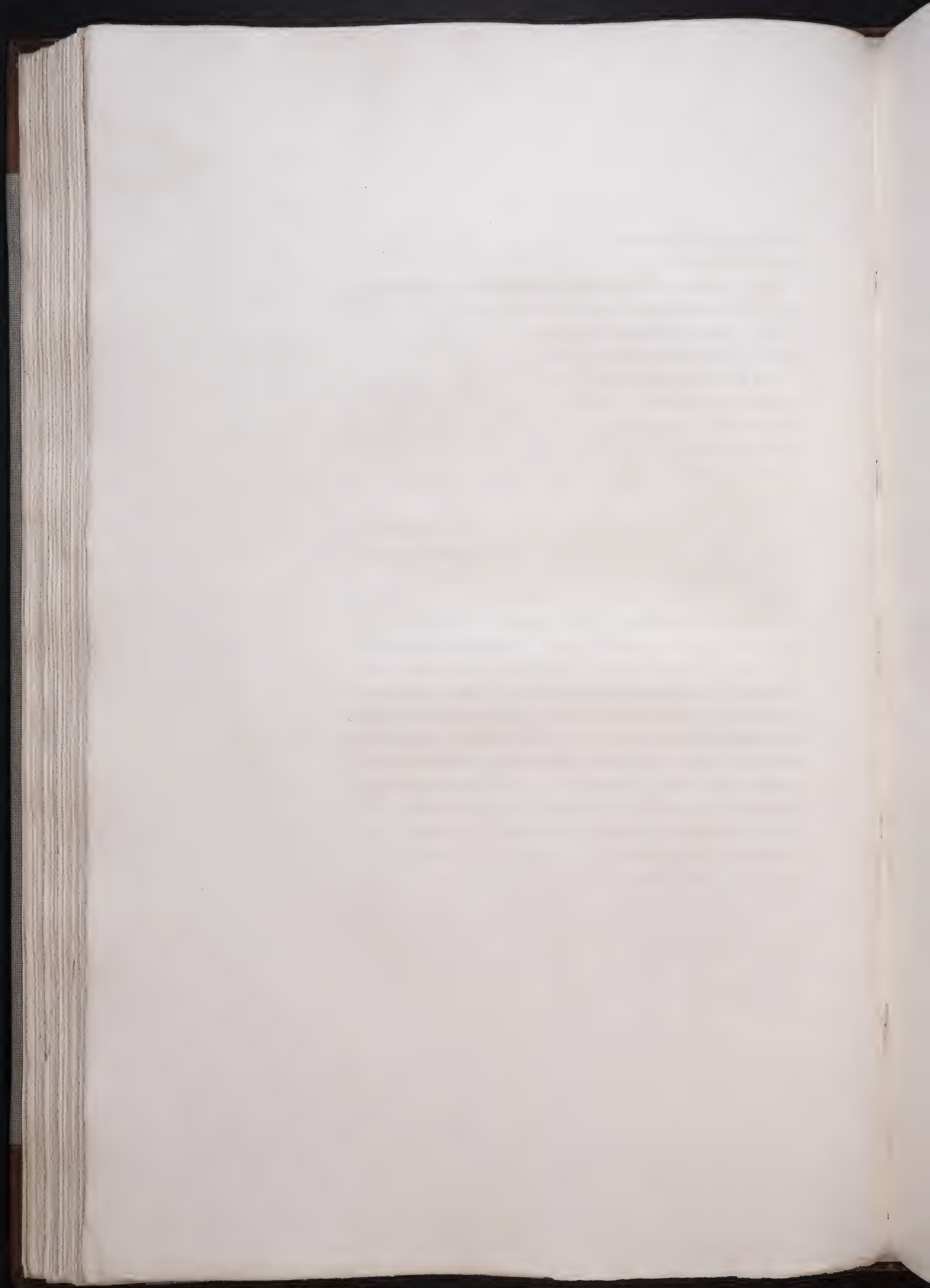
È da sperare che i progressi della civilizzazione estenderanno per tutta l'Italia questo sistema, che è quello al quale è dovuta in gran parte la superiorità di cui godono i vini oltramontani sui nostri, e l'estensione del loro commercio.

Il Racimolo figurato nella tavola sotto il nome di *Barbarossa Verdone* rappresenta una varietà coltivata in Finale assieme all'altra e che molti apprezzano di più. Essa non si distingue che per la grossezza degli acini e per una velatura di verde che varia il suo colorito, e nel resto è ancora dubbio se vaglia la *Barbarossa* comune.

Coloro che ammettono le degenerazioni e le migliorazioni la riguarderebbero come una modificazione della varietà primitiva operata dalla coltura o da qualche altro agente esterno.

Però è evidente, che se ciò fosse possibile, la *Barbarossa* Toscana non si manterrebbe eguale dappertutto siccome la vediamo da secoli, e le sue modificazioni si graduerebbero all'infinito.

Bisogna dunque ricorrere ad una teoria più conforme all'esperienza e alla ragione, bisogna considerarla come una di quelle fisionomie che si somigliano perchè le combinazioni che le producono nella concezione hanno una grande analogia fra loro. Sarebbe una sorella, o più probabilmente una figlia dell'altra. Noi abbiamo degli esempj frequenti di questo fenomeno nel Regno Animale. I figli qualche volta somigliano al padre o all'avo, e più sovente si somigliano fra di loro, specialmente quando sono gemelli. Nel primo di questi ultimi casi formano delle fisionomie di famiglia che si distinguono a prima vista, e nel secondo presentano una somiglianza tale fra i gemelli che non si distinguono senza una lunga pratica. Il Regno Vegetale soggiace alle medesime leggi, e presenta le stesse anomalie.







Uva Barbera.

Domenico del Pino dipinto in Genova.

Giuseppe Bovi inciso in Firenze nel 1833.

U V A

B A R B E R A

VITIS vinifera Montisferratensis, racemis oblongis congestis, acinis ovoidalibus nigris, succo denso purpureo, vino generoso duraturo. Vulgo, Uva Barbera.

La BARBERA tiene uno dei primi posti fra le uve del basso Monferrato, e gareggia col *Nebbiolo* e col *Tedone*. Ha i tralci grossi e striati, le foglie glabre al disopra e tomentose al disotto, i grappoli allungati e col peduncolo bruno, e gli acini ovali, neri e pruinosi.

Il vino di questo vitigno è vermiglio, generoso, e pieno di spirito, ma denso e di difficile schiarimento: è di molta durata; e se è fatto con cura si perfeziona coll'invecchiare e prende il secco dei vini da arrosto. I distillatori ne cavano un alcool abbondante che è preferito a quello delle altre uve del Piemonte; e i negozianti di vino se ne servono con vantaggio per migliorare i vini deboli e darvi del colore.

A malgrado di tanti vantaggi la sua coltivazione non è estesa come lo meriterebbe. La *Barbera*, a dir vero, si trova in quasi tutti i vigneti del Monferrato e in molti ancora del Piemonte, ma non è coltivata in grande che nei mandamenti di Porta-Comaro, di Moncalvo, e in tutte le belle colline che uniscono l'Astigiana al Casalasco.

È là che i negozianti di vino di Asti e di Torino vanno a comprare le uve per manifatturarle, o i vini già fatti per perfezio-

Uva Barbera

UVA BARBERA

narli e porli in commercio, ed è da quei paesi che si spargono in tutto il Piemonte. È probabile che quei territorj sieno più adattati all'indole di questo vitigno di qualunque altro del Monferrato; ma è più probabile ancora che, trovandosi essi da secoli in possesso della sua coltura, e colla riputazione di avere un terreno ed un clima che ne favorisce la perfezione, i loro abitanti lo coltivino di preferenza e con più cura, e giustifichino così il pregiudizio stabilito in loro favore. Io non entrerò nel dettaglio dei diversi metodi di vinificazione che si seguono in quei paesi per la *Barbera*: essi sono tanti quanti sono i proprietarj agiati che la manifatturano per loro conto, e i negozianti che ne fanno il commercio. Così, molti e diversi sono i caratteri che distinguono i vini conosciuti sotto il nome di *Barbera*, ed io ne ho gustati dei dolci e dei secchi, dei densi e dei gentili. Tutti però annunziano un'uva piena di spirito e fatta per comporre dei vini eccellenti.

Si pretende che la maggior parte dei vini che il commercio vende per *Barbere*, provengano da un misto di queste uve col *Grignolino*. Io non esito a crederlo; e penso, che coloro che hanno adottata questa composizione, abbiano scelto il partito il più savio.

La *Barbera* dà un vino colorito e generoso, ma dolce e denso: il *Grignolino* invece fa un vino secco e gentile, ma chiaro e leggero. Combinate insieme in una proporzione conveniente, queste due uve devono comporre un vino sciolto ed asciutto da potersi pasteggiare, o un vino generoso da servirsi ai rosti. Esse contengono gli elementi di queste due sorta di vini che sono i più difficili ad ottenersi perfetti perchè sono quelli che dipendono più specialmente dalla qualità delle uve.

Gli Astigiani, mediante la concentrazione, formano coll'uva *Barbera* dei vini liquori, che sono stimati da molti, ma che in generale sono troppo dolci, e si possono chiamare piuttosto mosti che vini. Questo difetto, che non è corretto neppure dal tempo,

UVA BARBERA

è dovuto ai metodi di vinificazione che sono in uso, piuttosto che alla natura delle uve, e vi sono già dei negozianti in quest'articolo, e dei proprietarj instruiti, che, con dei migliori processi, ne ottengono degli eccellenti.

Io non dubito che il loro esempio sarà seguito dalla generalità dei coltivatori, e che l'industria dei possessori di *Barbere* arricchirà lo stato di un articolo che l'estero ci fa pagare ben caro.

Frattanto che si stanno preparando questi miglioramenti, io mi compiaccio di potere offrire al Pubblico un disegno della *Barbera* che non invidia quelli dei migliori pennelli che figurano nella Pomona. È dono di un caro e rispettabile amico, il quale, per obbligarmi, ha voluto consecrare le poche ore di riposo, che gli hanno lasciato nell'Autunno del 1831 i lavori importanti del suo impiego, a dipingere un grappoletto di quest'uva raccolta nelle sue vigne di Saluzzo. Egli ha associato a questo tratto di gentile amicizia un ufficiale suo collega, il quale ha disegnata la foglia. Io non posso che testimoniare all'uno e all'altro la mia gratitudine, e il desiderio che nutro di poter ornare i disegni delle poche uve piemontesi che ancora mi mancano coi nomi di Muletti e di Gardel.







Uva Berrenina
Marrenina della Terraferma Veneta

UVA BERZEMINO

O

MERZEMINO DELLA TERRA FERMA

V E N E T A

VITIS *Veneto-Longobardica racemis oblongis, acinis rarioribus, parvis, rotundis, cortice atro-purpureo, succo dulcissimo. Vulgo, Uva Berzemia o Uva Merzemia.*

Marzimino. Soderini, Trat. delle Viti pag. 119.

Ll BERZEMINO è il Vitigno classico di quella bella parte della Penisola che resta fra il declivio delle Alpi Giulie e il Reno Italiano. È una varietà vigorosa e feconda. I grappoli che porta sono sottili, allungati, piuttosto spargoli che serrati; gli acini sono minuti, rotondi, coloriti di un nero pieno che non è rotto dalla solita velatura di polline bianco propria alla maggior parte delle altre uve, e che perciò riesce atro e cupo.

Il mosto che produce è denso, mieloso e purpureo; il vino prende diversi caratteri secondo i metodi coi quali è fatto, ma per sè stesso è nero, di molto corpo, dolce e generoso.

In generale il *Berzemino* è misto nella vinificazione a molte altre uve, e in questo modo produce delle combinazioni diverse, ma forma sempre il nerbo dei vini migliori delle provincie ov'è coltivato. Da solo produce un vino troppo denso, e perciò è di-

Uva Berzemino.

UVA BERZEMINO

luito con uve più acquose; ei serve però in questo stato per fare dei *Vini-Santi*, che sono eccellenti, ma un poco troppo mielosi.

Il paese del *Berzemino* è la Terra-Ferma Veneta. Io l'ho trovato a Padova, ove ho fatto eseguire il disegno che accompagna quest'articolo, e poi a Vicenza e Verona. Il Sig. Acerbi nel suo *Progetto di una classificazione geoponica delle Viti*, lo riconosce ugualmente per l'uva principale di quelle regioni e lo chiama coi nomi diversi di *Marzemina* e *Berzemina*.

Il Parmigiano lo conta anch'esso fra le migliori varietà del suo territorio. Comincia ad essere raro nel Piacentino, e sparisce affatto nei colli del Lodigiano e dell'Oltre-Po Pavese. L'ho trovato solo a Morsasco vicino alla Stradella nella Villa del celebre Scarpa, ma era una piantazione fatta da lui con maglioli tirati da Verona sua patria. Egli ne faceva del *Vino-Santo* che ho trovato vigoroso e pieno di profumo, ma troppo dolce.

Dal Parmigiano il *Berzemino* è passato nel Modenese, e ora forma una delle varietà più apprezzate di quella Provincia, eminentemente vinifera, ove rivaleggia con la *Lambrusca*, la *Gusciamara*, la *Tosca*, il *Negrettino* ec. Si vantano specialmente i *Berzemini* di Sassuolo, paese che, come dice il Tassoni,

Suole dell'uve far nettare a Giove.

Pare che il *Berzemino* non oltrepassi i confini del Modenese verso oriente, ma dalla parte di mezzogiorno ei passa al di là dell'Appennino, ed io l'ho veduto a Pontremoli nella Val-di-Magra, dove, mischiato con poche altre varietà scelte, forma un *vino da rosti* asciutto e generoso che rivaleggia coi vini Francesi. Tale lo ha riconosciuto il più illustre degli Agronomi Toscani il M. Ridolfi, il quale, scrivendo al Sig. Michele Zangrandi di Pontremoli che gli aveva mandato delle mostre di quei vini, gli dice: « Il carattere speciale che li distingue e li raccomanda si è di « avere quel gusto *freddo* che si rileva nel vero e buono Bordò. » (Giorn. Agrar. Tosc. n.º 48, pag. 312.) Il Crescenzio che scrive-

UVA BERZEMINO

va a Bologna nel 13.^{mo} secolo, e che descrive le Uve dei paesi circonvicini, non fa cenno della *Berzemina*. Ciò mi fa credere che quest'uva, originaria dei paesi Veneti, non si fosse ancora estesa in quei tempi nel Parmigiano e nel Modenese.

Essa invece è nominata dal Soderini fra le uve Toscane, e ora è sconosciuta in questo paese. Forse egli l'aveva trovata nel Pontremolese, provincia considerata come Toscana, ove abbonda ed ove ha sempre abbondato, senza però essersi mai estesa nei paesi che l'avvicinano. La propagazione delle buone piante è, come quella dei buoni metodi, l'opera del caso, e noi vediamo che anche al presente si continuano a coltivare delle uve mediocri in luoghi circondati da vitigni eccellenti, e sovente in comune con essi.

Il *Berzemino* è una delle poche Uve Italiane che gli Oltramontani hanno introdotto nelle loro collezioni. Io lo trovo figurare nella grand'Opera sulle Uve, intrapresa a Stougart dal Sig. Kerner e che disgraziatamente è restata limitata ad un primo volume contenente le sole figure delle Uve senza descrizione, precedute, fascicolo per fascicolo, da un catalogo di nudi nomi, i quali si vedono ripetuti sotto le tavole, e che qualche volta portano l'indicazione della patria del vitigno.

In questa grande Opera, che la munificenza del Principe scienziato che governa la Toscana ha posto a disposizione dei Dotti Italiani, ai quali apre la ricca sua Biblioteca, si vede rappresentato al Fascicolo terzo sotto il n.º 30 un grappolo d'uva che qualunque pratico riconosce alla semplice vista pel nostro *Berzemino*.

È un grappolo piuttosto spargolo, lungo e sottile, diviso in racemi piccioli, distinti, quasi eguali fra loro, portanti degli acini tondi, minuti, coperti di una buccia nera e atra, e pendenti da un pedicello rossiccio.

Nel Catalogo esso porta il nome di *Marcemino noir*, sotto la figura si legge *Marcemino nero*. Questi nomi, evidentemente Ita-

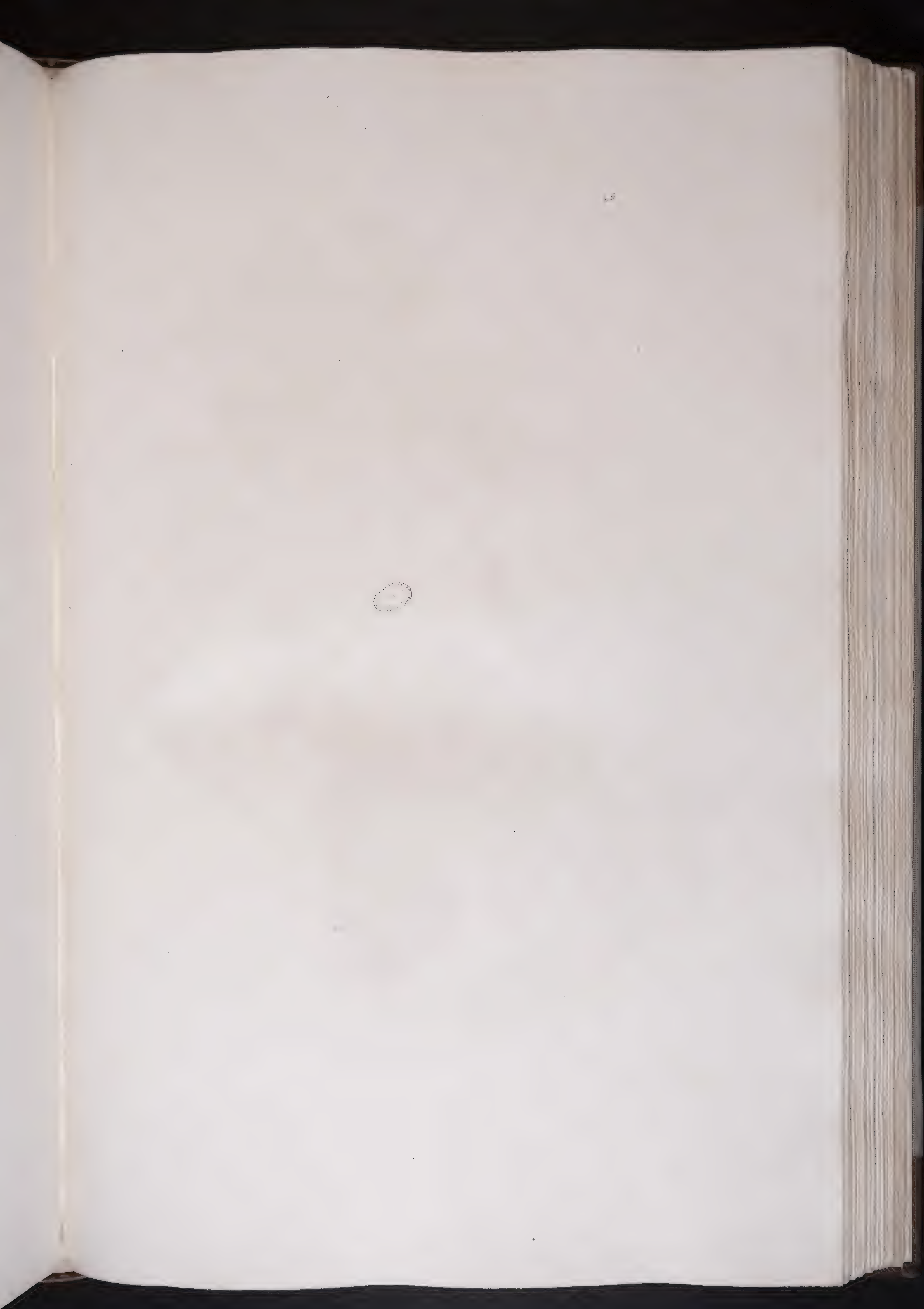
UVA BERZEMINO

liani, e l'epiteto *nero*, messo in questa lingua sotto la tavola, giunti ai caratteri fisionomici della figura, non lasciano dubbio sull'identità di questo vitigno col nostro *Berzemino*, e sono una prova della celebrità di cui egli gode anche fuori d'Italia.

Resterebbero a determinarsi con precisione i caratteri del vino che se ne potrebbe ottenere se fosse trattato con una vinificazione ragionata ed industriosa. Pare che sino al presente coloro che ne hanno fatto del vino puro senza mescolanza di altre uve si sieno limitati a farne dei *Vini-Santi*. In generale esso è mischiato indistintamente colle uve secondarie dei diversi paesi ove si coltiva, e forma perciò il nerbo dei vini comuni. Ma ciò prova soltanto che è un'uva ricca di parte zuccherina, e perciò fatta per produrre dei vini generosi.

Non è però la sola generosità che faccia il pregio dei *Vini da pasto*. È anzi un difetto in questi l'averne troppa, ed è provato che il Borgogna, il primo certamente fra i vini, è quello nella classe dei *Vini da rosto* che contiene meno d'alcool. Orazio, che era un buon giudice, vuole che il vino sia *generoso*, ma *lene*, ed è solo con questa riserva che un vino può servire di bevanda da dissetare, e distinguere in questo modo dalle comuni le mense di lusso.

Per conoscere dunque il partito che si potrebbe tirare dal *Berzemino* in questo senso, bisognerebbe cominciare per farne del vino solo con i processi comuni di una buona vinificazione, indi provarlo colla mescolanza di diverse altre uve in differenti proporzioni, e in questo modo scuoprire le combinazioni le più proprie per ottenere un *Vino da pasto fino* (Vino da rosti), che è il solo che resti a desiderarsi dall'Italia.





Uva Brachetto

Pollina Gallica. Uva in Pinet. 1820.

E. Cini in Pinet. 1820.

UVA

BRACHETTO

VITIS VINIFERA NICEAENSIS, *racemis parvis, irregularibus, acinis parum congestis, rotundis, inequalibus, aliis per excessum maturitatis passis, aliis glabris purpure-scentibus, aliis imperfectis virescentibus, vino amabili suave-olente. Vulgo, Uva Brachetto.*

IL BRACHETTO è una di quelle uve che si possono chiamare Uve di lusso. In nessun paese forma oggetto di grandi colture, nè serve per fare *vini da pasto*. È un' uva gentile che si impiega unicamente per comporre *un vino liquore*, il quale riesce squisito, e rende celebre il contado di Nizza, ma che si fa in poca quantità e si trova raramente nel commercio.

Il *Brachetto* non si distingue per il pregio della fecondità. I suoi grappoli sono piccioli, irregolari, spargoli e composti di acini di diverse età e di diverso sviluppo. La maggior parte sono tondi, diafani, e di un nero che traluce di rosso. Alcuni avanzano gli altri in maturità, e passano ad uno stato di avvizzimento che gli somiglia all' uva appassita artificialmente al Sole. Ve ne sono non pochi che restano piccioli e acerbi, e molti che falliscono intieramente. È difficile spiegare questo fenomeno: i contadini pretendono che dipenda dall'azione delle nebbie marine, le quali bruciano i fiori che colgono nel punto dell'emissione del polline, e ritardano quelli che non sono ancora aperti. Io credo che un'altra causa

Uva Brachetto

UVA BRACHETTO

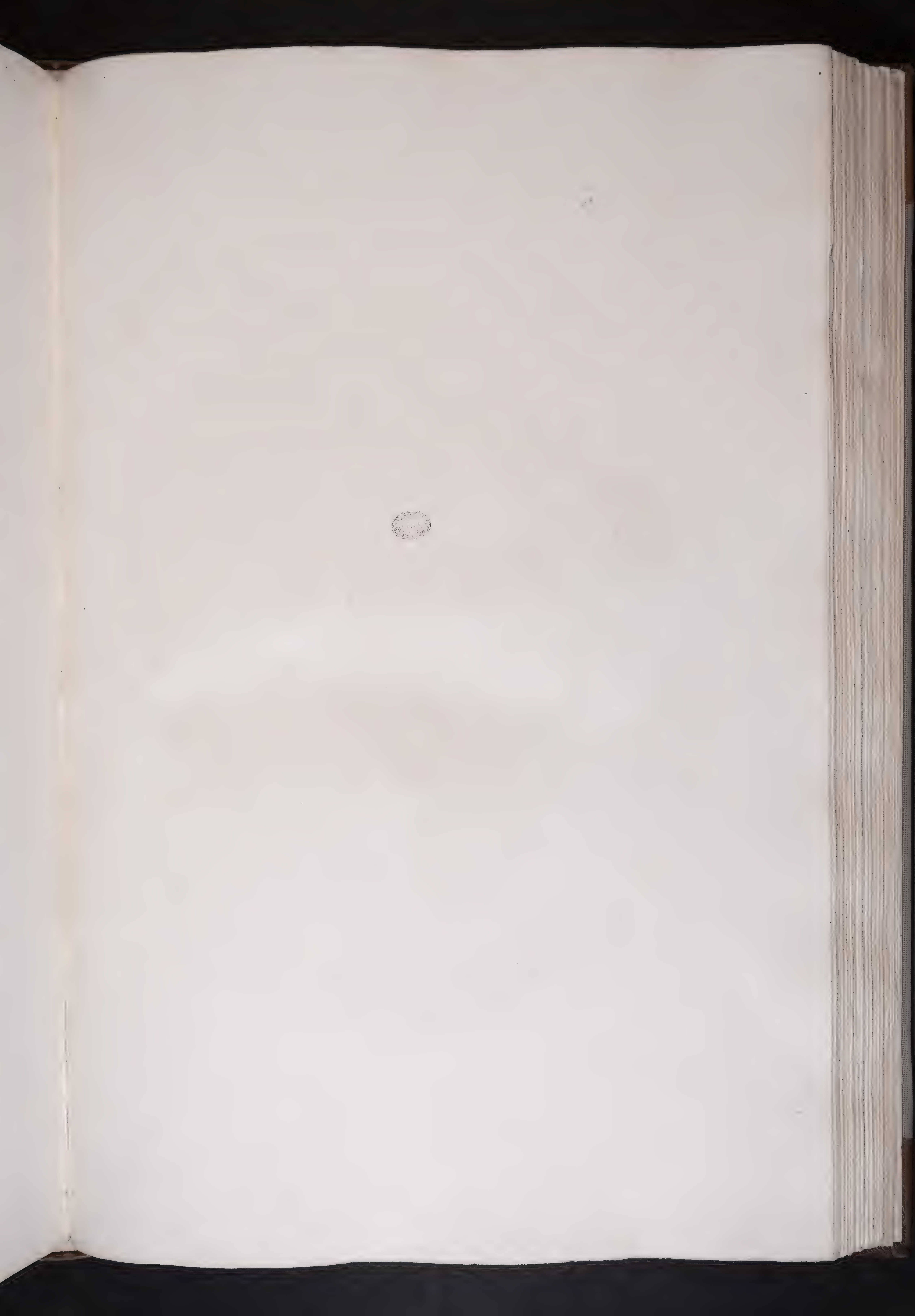
concorra con questa a portare una sì grande diversità nel loro sviluppo. Ho osservato che nell'aprirsi del grappolo, i fiori non si mostrano tutti insieme come nella generalità delle uve, ma si sviluppano a gradi gli uni dopo gli altri. Così ve ne sono degli anticipati che giungono i primi alla maturità, dei secondi che li seguono, e alcuni pochi che escono come aborti, e non godono della vita ordinaria degli altri. In questo stato di cose è naturale che le nebbie marine devono offendere facilmente e far fallire molti di questi ultimi, i quali perciò o si perdono intieramente o restano verdi e minutissimi. Gli acini che allegano i primi, acquistano la maturità la più completa, e avvizziscono alla pianta. I secondi non presentano tal fenomeno, perchè sono prevenuti dalle vendemmie, ma maturano anch'essi assai bene, e danno un vino eccellente.

Il colore dell'Uva *Brachetto* è un nero diafano nel quale traluce un poco di rossiccio come nel *Nebbiolo*. È questo l'effetto della tenuità di quella sostanza resinosa che cuopre l'interno della buccia e costituisce la parte colorante del vino.

Coloro che non conoscono queste uve per pratica le credono ancora immature, perchè, nelle uve nere, la parte colorante non si perfeziona che colla maturità, e ne forma così un indizio. Ma quando la mancanza o la chiarezza di questa sostanza è nell'indole del vitigno, la maturità si compie senz'essa, e il rossiccio, che traluce dal diafano della buccia, non sparisce mai intieramente.

Il *Brachetto* abbonda di parte zuccherina e ha un aroma particolare, e perciò si presta assai bene a formare dei *vini liquori*. I Nizzardi lo mischiano colla *Fuella*, colla *Trinchera*, e colla *Claretta*, e lo manipolano all'uso dei *vini santi*. È un *vino da frutta* che può gareggiare coi *vini di paglia* i più squisiti.

Nel girare l'Italia ho trovato sovente dei vitigni col nome di *Brachetto*, ma non ne ho mai riconosciuto un solo che vi somigli. Si danno questi nomi celebri a viti diverse, e con ciò si porta una grande confusione in questo ramo di scienza agraria.





Uva Canajola

Luigiillo Bazzolino, disegnatore, Roma 1878

Giuseppe Casavecchia, incise in Roma 1879

U V A

C A N A I O L A

VITIS VINIFERA ETRUSCA, *racemis mediis, oblongis, acinis subrotundis, nigris, pulpa dulci, vino amabili. Vulgo, Canaiolo nero, o Uva Canaiola.*

Vitis vinifera parvo botro, acinis parvis, subrotundis, nigris, dulcibus. *Uva Canaiolo nero piccolo.* TARG. Diz. Bot. Ital. p. 244.
Canaiola. SODERINI, p. 117.

La CANAIOLA è l'uva principale della Toscana: è un vitigno fecondo, a foglia grande colla pagina inferiore bianca e vellutata, a grappoli oblonghi, appuntati, più serrati che spargoli, e cogli acini neri, tondeggianti, polposi e dolci.

Il vino della *Canaiola* passa per essere morbido ed abboccato ma di poca durata: quindi essa si unisce al *San Giovetto*, perchè si crede che ne corregga l'austerità senza diminuirne la forza, e che colla combinazione di questa qualità colla dolcezza che le è propria ne risulti un composto ben assortito. Ignoro se siano state mai fatte delle esperienze precise per constatare la verità di queste opinioni, ma osservo che la *Canaiola* e il *San Giovetto* sono le uve con cui si compongono i migliori vini della Toscana. I vigneti di Chianti, di Carmignano, e di Pomino sono composti nella massima parte di queste due uve. Non si trova il *San Giovetto* nei vigneti di Monte-Pulciano, come non si trova in quelli dell'Aretino e delle belle colline che circondano la Val-di-Chiana, se pure non

Uva Canaiola

UVA CANAIOLA

si riconosce nella *Calabrese* di Arezzo che vi somiglia al sègno da far illusione: ma la *Canaiola* si trova da per tutto in Toscana e sempre col medesimo nome. Essa entra per un terzo nel famoso *Vino Nobile* di Monte-Pulciano, che è senza dubbio il vino il più fino della Toscana, e il solo che rivalessi col Chianti, e vi è combinata col *Prugnolo* che è il *Pignolo* di San Colombano, il quale vi fa l'effetto del *San Giovetto*, col *Brocanico* che è il *Trebbiano* dei Fiorentini e con un poco di *Mammolo*.

Il *Canaiolo* è un vitigno fecondissimo: tenuto sugli alberi, come si usa in Toscana, ei presenta dei festoni tutti formati di grappoli e nei quali non si vedono quasi le foglie. Questa fecondità nuoce certamente alle qualità del suo vino, il quale in quei luoghi non riesce nè può riescire un vino di durata: ma dove la vite è tenuta con più riserva il *Canaiolo* unito al *San Giovetto* e a qualche altra uva fine dà dei vini generosi che durano degli anni.

Alcuni Agronomi distinti lo hanno messo alla prova dei viaggi e ha resistito a navigazioni lunghissime. Io non esito a credere che potesse concorrere nel commercio coi vini oltramontani se fosse coltivato a viti basse e fatto colle cure più che coi metodi dei vini di Francia. Forse non acquisterebbe mai il *morbido* dei vini di Borgogna nè l'*asciutto* dei vini di Bordò e di Nizza, ma sarebbe ricercato da molti anche all'estero per quel pizzico grazioso che lo distingue e col quale vellica aggradevolmente il palato. I gustaj trovano che questa qualità non conviene ai vini di *tutta mensa*, e che costituisce piuttosto un *vino da frutta* che un *vino da pasto*, perchè pensano che i *vini da pasto*, come quelli *da arrosti*, che ne sono un raffinamento, debbono essere generosi ma semplici, leggieri, e senza alcun carattere particolare menò la fragranza. Io non saprei decidere se il vellicante grazioso dei vini toscani nei quali dominano il *Canaiolo* e il *San Giovetto* dipenda dalla natura delle uve o dal modo con cui si manipolano i vini: posso però assicurare che l'ho trovato dal più al meno in tutti i vini i più

UVA CANAIOLA

rinomati, e che ne ho bevuti pochissimi veramente asciutti nel genere dei vini francesi. Quelli che mi sono sembrati avvicinarsi di più a questi sono i *vini nobili* di Monte-Pulciano e alcuni vini particolari del Fiorentino come quelli del Cav. Leopoldo Fabbroni, e un vino della fattoria del Marchese Venturi di Poggibonzi che ho bevuto dall'illustre agronomo il Proposto Malenotti di San Geminiano.

La *Canaiola* deve essere uno dei vitigni i più anticamente coltivati, ma non è conosciuta che nella Toscana. Crescenzio non la nomina: Soderini invece, parlando delle *uve principali per fare assai vino e buono* nomina le *Canaiole* e le *Schiave*, le quali sono quelle che gli antichi tanto celebravano per vino da durare, dette da loro *amerine* e *falerne*. COLTIV. p. 117. Trinci ne descrive due sorta ambe rosse ciò che corrisponde a nere.

I Toscani coltivano un altro vitigno col nome di *Canaiolo bianco*. Io l'ho veduto in moltissimi luoghi, e ho trovato che è considerato da per tutto come una delle uve migliori. La sua foglia si distingue per la lanugine bianchiccia che cuopre la pagina inferiore, circostanza che gli ha fatto dare il nome di *Canaiola bianca* perchè è questo appunto il carattere che si osserva nel *Canaiolo nero*. Così si chiama nei contorni di Firenze, nel Val d'Arno sino a Figline e altrove, ma cangia di nome in altri luoghi, e l'ho trovato nella Villa di Bibbiani del Marchese Ridolfi col nome di *Primaticcio*, nome che riceve pure in San Geminiano e in diversi altri paesi.

Il vino del *Canaiolo bianco* è più generoso di quello del *Trebbiano*, ma è meno abboccato. Il *Canaiolo* è più proprio per fare dei vini alla Sciampagna, e il *Trebbiano* per fare dei *Vermutti*: unito colla *Malvasia* si presta a fare dei *vini liquori* e dei *vini secchi* come quelli del Reno, ed io ne ho bevuti degli eccellenti nel primo genere alla mensa del Marchese Ridolfi, e ne ho gustati degli assai buoni nel secondo genere dal Sig. Pipini, negoziante a Fi-

UVA CANAIOLA

renze. Ma per averne in grande bisognerebbe rinunciare a quell'abbondanza che forma il primo scopo dei vignajoli, e porzionare il prodotto alla forza delle piante. Senza di ciò l'Italia non giungerà mai a dare ai suoi vini il vigore necessario per durare molti anni e migliorare nelle botti come succede ai vini oltramontani, nè avrà mai i *vini da arrosti fini* e delicati che si apprezzano tanto nelle tavole di lusso, e che è molto più difficile ottenere che i *vini liquori*.





Uvifoglio Camaresano, o Uva Spina.

Gius. Cominotti dipinse in Torino nel 1832.

Giuseppe Peri incisore in Firenze nel 1833.

NEBBIOLO

CANAVESANO

O

UVA SPANA

VITIS VINIFERA PEDEMONTANA, *racemis pyramidalibus, saepius congestis, acinis subrotundis, nigricantibus, poline caesio aspersis, vino generoso, austero, duraturo*. *Vulgo*, Nebbiolo Canavesano, o Uva Spana.

In dialetto Piemontese Nebieul = Picoutener = Spana = Melasca.

IL NEBBIOLO CANAVESANO è uno dei pochi fra i nostri vitigni a uva nera che produca un vino naturale nel genere dei vini chiamati *da arrostò*. I caratteri esteriori che distinguono la pianta e l'uva che porta non sono assai rilevati da potersi fissare con sicurezza da chi non gli conosce per pratica, sicchè quest'uva si confonde facilmente con molte altre che le sono analoghe. Se però si esaminano bene, si trova che, presi in complesso, costituiscono una fisionomia determinata che è propria al vitigno, e che si conserva in tutte le suddivisioni che lo moltiplicano senza alterarlo.

I grappoli variano di forme, ma la più comune è la piramidale. Sono appuntati alla cima, lunghi alla base e spesso alati, piuttosto uniti che spargoli, ma non serrati. Gli acini sono tondeggianti di un nero chiaro e velati da un poline bianco che gli rende indachini. Il vino è vermiglio, leggero e fragrante, e nello stesso

Nebbiolo Canavesano

NEBBIOLO CANAVESANO

tempo asciutto, generoso e serbatòjo, ma austero come i vini del Bordelese, e acquista difficilmente il morbido di quei di Borgogna. Fatto con i metodi ordinarj e coll' uva fresca riesce un *vino da pasteggiare* nel genere dei buoni vini francesi. Se poi si sceglie l' uva, si sgrappola e si mette della cura nella vinificazione, allora ei riesce un vino fino da darsi *agli arrosti* e somiglia al Belletto di Nizza. Ei prende i caratteri di *vino liquore* quando è fatto coll' uva appassita; e in questo caso varia di qualità secondo i modi coi quali è trattato, ora prendendo il *secco* come i vini del Reno, ora conservando un dolce unito allo spirito che lo somiglia ai vini di Spagna.

I vini di Gattinara passano per i migliori fra quelli del primo genere. Sono vermigli, generosi ed austeri, ma limpidi e leggeri, e non lasciano in bocca nè il *grasso* che si trova nei vini Lombardi, nè il *pizzico* dei vini Toscani. Io gli ho esaminati replicatamente sul luogo ove ne sono stato regalato dal Sig. Pignoli, dal medico Fioretti, dal Sig. Bigliocca e dal Sig. Parodi, e gli ho poi riesaminati in Finale in compagnia di amici intelligenti coi quali ne abbiamo fatto il paragone coi vini di Biella, con quelli del Canavesano, col mio Crovino e con diversi vini francesi.

I vini di Careme e di Lessona sono i più stimati nel secondo genere. Hanno un colore più chiaro di quelli di Gattinara e sono più maturi e più spiritosi: durano molti anni, e possono servire *agli arrosti* come vini di lusso. Io gli ho bevuti in Biella ed in Ivrea, ove sono stato secondato nelle mie ricerche da molte persone gentili, e specialmente dai Sig. Villani e Mina in Biella, ed in Ivrea dal Dottor Verardi, dal Dottor Bona e dal Dottor Gatta, il quale ha poi presentata una bella memoria sulle uve di quella Provincia alla Società Agraria di Torino, che l' ha pubblicata nel Calendario Georgico del 1832. Le mie osservazioni sono state poi ripetute in Finale sottoponendo i detti vini all' esame di molti gustaj, ed hanno sostenuto il confronto di molti vini di lusso e fra gli altri del *Belletto* di Nizza.

NEBBIOLO CANAVESANO

Il territorio di Giambava nella Valle d'Aosta ha una riputazione fatta per i vini del terzo genere: ma i migliori che io abbia trovati in questa classe nel Piemonte sono quelli del Conte Civrone di Valperga, il quale me ne ha fatto gustare degli squisiti in tutte le specie. I vigneti che circondano il delizioso castello di quest'illustre Agronomo gli producono naturalmente asciutti, generosi ed austeri come quelli di Gattinara. Egli però ne fa dei più raffinati colla concentrazione delle uve e colle cure di una vinificazione ragionata e diligente, e questi gareggiano coi vini fini di Lessona e di Careme, e superano i *vini santi* di Giambava.

Il *Nebbiolo* è il vitigno proprio della falda dell'Alpe che circonda il Piemonte. Ei comincia a comparire nelle colline che si trovano al di qua del Ticino, e forma l'essenza di tutti i vigneti da Olleggio sino a Valperga.

Nel Novarese e nei colli di Val di Sesia riceve il nome di *Spana*, ed è alternato colla *Vespolina* (uvetta di Canetto) e col *Pignolo*. I vini famosi di Ghemme, Bocca, Romagnano, Grignasco, Prato, Sizzano e Fara sono composti di queste tre uve.

Gattinara è il primo luogo ove la *Spana* si coltivi quasi sola, e il vino di quei monti annunzia il suo predominio. È più austero, più generoso e più fragrante di quello di Val di Sesia, il quale passa per più morbido, ma che non si conserva così bene, nè migliora invecchiando come quello di Gattinara.

L'esclusiva di questo vitigno non continua nel territorio di Biella, ove si coltiva sotto il nome di *Melasca*, e dove si trova mischiato con molte altre varietà, ma vi è distinto sempre come il migliore, ed è colla *Melasca* sola o mista a poche altre uve scelte che si fanno i vini fini di Lessona, e i *vini da pasteggiare* tanto pregiati di Cossato, Ceretto, Valdengo, Vigliano, e dei due controforti che scendono a destra e a sinistra della città, costeggiando il Cervo da un lato sino alla pianura del Vercellese, e radendo l'Elvo dall'altra sino ai vigneti famosi di Salussola, Cavalià e Piverone.

NEBBIOLO CANAVESANO

Il territorio d'Ivrea e i paesi viniferi della Val d'Aosta coltivano anch'essi il *Nebbiolo* come il migliore dei loro vitigni, e lo distinguono col nome di *Picotenero* (PICOUTENER, *Piciuolotenero*), ma vi è alternato col *Neretto*, colla *Mostera*, colla *Bonarda* e colla *Fresia*, e mischiato con esse. La proporzione di queste mescolanze determina le qualità dei vini che ne provengono; ed è riconosciuto che riescono più generosi e più serbatòj in ragione della quantità di *Nebbiolo* che vi entra. I più pregiati sono quelli di Careme, ove il *Nebbiolo* è quasi esclusivo come a Gattinara, quelli di Giambava ov'è il dominante, e quelli di Piverone, di Settimo e di Bullengo, ove non è mescolato che col *Neretto* e colla *Fresia*.

Il *Nebbiolo* continua a cuoprire i vigneti in tutto il resto del Canavesano, e primeggia specialmente in Valperga, ove conserva la sua riputazione in mezzo alle molte altre uve colle quali si trova alternato, compreso il *Neretto di Salto* (Neret de Saut), uva preziosa che mi è sembrata la stessa che il *Neiret* di Biella e di Ivrea, e che non è forse diversa dal *Pignolo* del Novarese: sono queste le regioni del *Nebbiolo*. All'uscire del Canavesano, egli sparisce, o è così superchiato dalle *Fresie*, dalle *Bonarde* e dalle *Barbere* che appena si distingue. Io ho creduto di riconoscerlo nel *Puerperio* di Saluzzo, ma non ho avuto il comodo di osservare abbastanza in grande quest'uva preziosa per istabilirne con esattezza un confronto: il mio sospetto però è fortificato dall'analogia che si trova tra i loro vini. Un'osservazione della stessa natura mi fa credere che il *Nebbiolo Canavesano* sia un'uva diversa dal *Nebbiolo dell'Astigiana*. Non ho ancora potuto istituire un paragone materiale fra queste due uve, perchè non ho veduta la seconda che staccata dalla vite; ma, giudicandone dal vino, debbo concludere che hanno delle qualità ben differenti. Il vino del vitigno Astigiano è di sua natura amabile, e ha un pizzico singolare che ne forma il carattere. Queste qualità non si trovano mai nel vino del Canavesano.

NEBBIOLO CANAVESANO

La lista di paese ove si coltiva il *Nebbiolo Canavesano* è tutta situata sulle falde dell'Alpi. Infinite ciò non ostante sono le differenze che distinguono le diverse località di questo declivio, sia nella composizione del terreno, sia nella loro esposizione. A malgrado di ciò il *Nebbiolo* è da per tutto lo stesso, e i vini che ne provengono diversificano poco fra loro. In tutti i paesi ove è fatto senza mescolanza di altre uve ei conserva press'a poco egualmente gli stessi caratteri. Essi non vengono alterati che dai metodi della vinificazione o dai diversi gradi di maturità che vi acquista, ma in mezzo a tali modificazioni il palato vi sente sempre ciò che lo distingue.

Non vi è dubbio che il *Nebbiolo* ha anch'esso un'indole sua propria, e che perciò prospera di preferenza in certe esposizioni, e ama certe particolari circostanze. Naturalmente precoce e di fioritura delicata, ei soffre le nebbie e non vien bene in pianura; ma nel resto acquista la sua perfezione a condizioni assai facili. Tutto il paese ov'è coltivato è montuoso, esposto al mezzogiorno, difeso dal Nord dalla catena delle Alpi, e di una temperatura assai dolce contenendosi il termometro fra i gradi otto a dieci, e venticinque a ventisette. Ma il terreno è da per tutto umido ed ubertoso; ed io ho veduto nell'Autunno del 1831 tutti quei monti, e fra gli altri i bei vigneti di Gattinara e di Valperga fioridi d'erba e coperti di una vegetazione vigorosissima. Ivi le viti, sempre ricche di grappoli, sono tenute con dei sistemi che contrariano in tutti gli altri paesi il perfezionamento dell'uva, e perciò la riescita dei vini. Se ne vedono molte adattate a pergolato: la maggior parte sono disposte a festoni, i quali partono da un palo che sorge nel mezzo di un gruppo di fusti, e vanno ad unirsi ai festoni dei gruppi vicini tutti disposti a-piè-di-pollo, e corrispondenti fra loro. Questi festoni, è vero, non sono elevati come in Lombardia ed in Toscana, ma non so se la loro vicinanza al suolo in un terreno così ubertoso sia più favorevole o dannosa alla maturazione delle uve. In ogni modo l'Eneologo che è avvezzo a

NEBBIOLO CANAVESANO

riguardare la quantità come nemica della qualità, non sa persuadersi come possano sortire da quei vigneti i vini squisiti che producono. Io mi sono trovato imbarazzato a sciogliere questo problema; e, nell'imbarazzo in cui mi ha messo, me ne sono proposto un secondo.

Cosa sarebbe il *Nebbiolo Canavesano* tenuto a fusti bassi, potati a due occhj come la *Trinchera* in Nizza, il *San Gioveto* in Chianti, e il *Norien* o *Pinneau* in Borgogna? Il suo vino sarebbe egli migliore? Nessuno esiterà a persuadersene. E che vino prezioso non si dovrebbe ottenere nelle colline secche e sassose di Belletto da un vitigno che lo dà così buono nei monti ubertosi del Novarese e del Canavesano! Difatto: dopo di avere esaminata e riesaminata quest' uva, ho creduto trovarvi una somiglianza tale col *Crovino* di Finale, ossia colla *Trinchera* di Nizza che mi sono quasi persuaso della loro identità. Questa somiglianza esiste ancora nei vini, giacchè il vino di Careme e di Lessona ha gli stessi caratteri del *Crovino* del Genovesato, e si avvicina al *Belletto* di Nizza. Io parlo dubitativamente su questo punto perchè ho riconosciuto coll'esperienza che non vi è cosa più difficile di quella di determinare le differenze o l'identità delle uve. Non vi è dubbio che le così dette *varietà* non sono che individui nati di seme e suddivisi in milioni di parti viventi ciascuna separatamente come individuo distinto ma aventi tutte la stessa fisionomia. Ma è vero pure che nella vite questa fisionomia presenta tante modificazioni e tanti cambiamenti nelle parti che si rinnovano annualmente come le foglie e i frutti, che l'osservatore ne resta imbarazzato, e trova difficile il fare dei confronti e delle descrizioni. Da ciò ne vengono le così dette *sotto varietà*, le quali osservate con seguito in tutte le loro fasi e nella diversità delle circostanze si riducono poi alla *varietà* medesima.

Così il *Nebbiolo* si distingue nel Novarese in *Nebbiolo* a grappoli serrati e pedicelli verdi, e in *Nebbiolo* a grappoli spargoli e

NEBBIOLO CANAVESANO

pedicelli rossi, conosciuti in quel paese sotto i nomi di *Spana comune* e di *Spana Pignolo*. Le stesse differenze e la grossezza degli acini lo fanno dividere in tre sorta nel Biellese, distinte coi nomi di *Melasca comune*, *Melaschin*, e *Melascon*. Esse si osservano egualmente nella provincia d'Ivrea e in tutto il Canavesano, ove il *Nebbiolo* è diviso in *maschio* e in *femmina* o in *Picotenero grande* e *Picotenero picciolo*. Tutte queste distinzioni però spariscono quando le uve sono convertite in vino, nè ho mai inteso distinguere in verun luogo il vino del *Melaschino* da quello del *Melascone*, nè il vino del *Nebbiolo maschio* da quello della *femmina*. Ho inteso asserire che il secondo è più gentile del primo, ma non ho potuto trovare chi ne abbia fatta l'esperienza.

Il vino del *Nebbiolo Canavesano* è da per tutto un vino generoso, austero, eminentemente asciutto, senza grasso e senza pizzico, e che si conserva e migliora col tempo. Queste qualità gli hanno acquistata da tempi antichissimi una riputazione, e gli assicurano anche al presente uno smercio assai vantaggioso. I Milanesi lo ricercano di preferenza a qualunque altro vino, ed è così apprezzato in quella città, che nel 1831, trovandomi in Gattinara all'epoca della vendemmia fui testimonia della vendita di molti bottalli di vino del Settembre antecedente che fu pagato franchi 80 al bottallo. Quello del 1829 fu venduto dal Sig. Pignolo a fr. 146. Il bottallo di Gattinara è composto di sette brente di Piemonte da pinte 36 per ciascuna, e contiene perciò 252 pinte.

I Torinesi non sono dello stesso gusto dei Milanesi, e pare che preferiscano ai vini del Canavesano il *Nebbiolo* dell'Astigiana, il *Tedone* di Barolo, e la *Barbera* di Moncalvo, ma anche a Torino i *gustaj* regalano i loro amici coi vini di Careme e di Lessona che figurano *agli arrostiti* come vini fini, ed io ne ho gustati più volte alla mensa del mio rispettabile amico l'Abate Pollini che ne possiede dello squisito. Nè questo gusto per i vini di *Nebbiolo* è recente nella capitale del Piemonte. Il Baccio dice che nel 1590

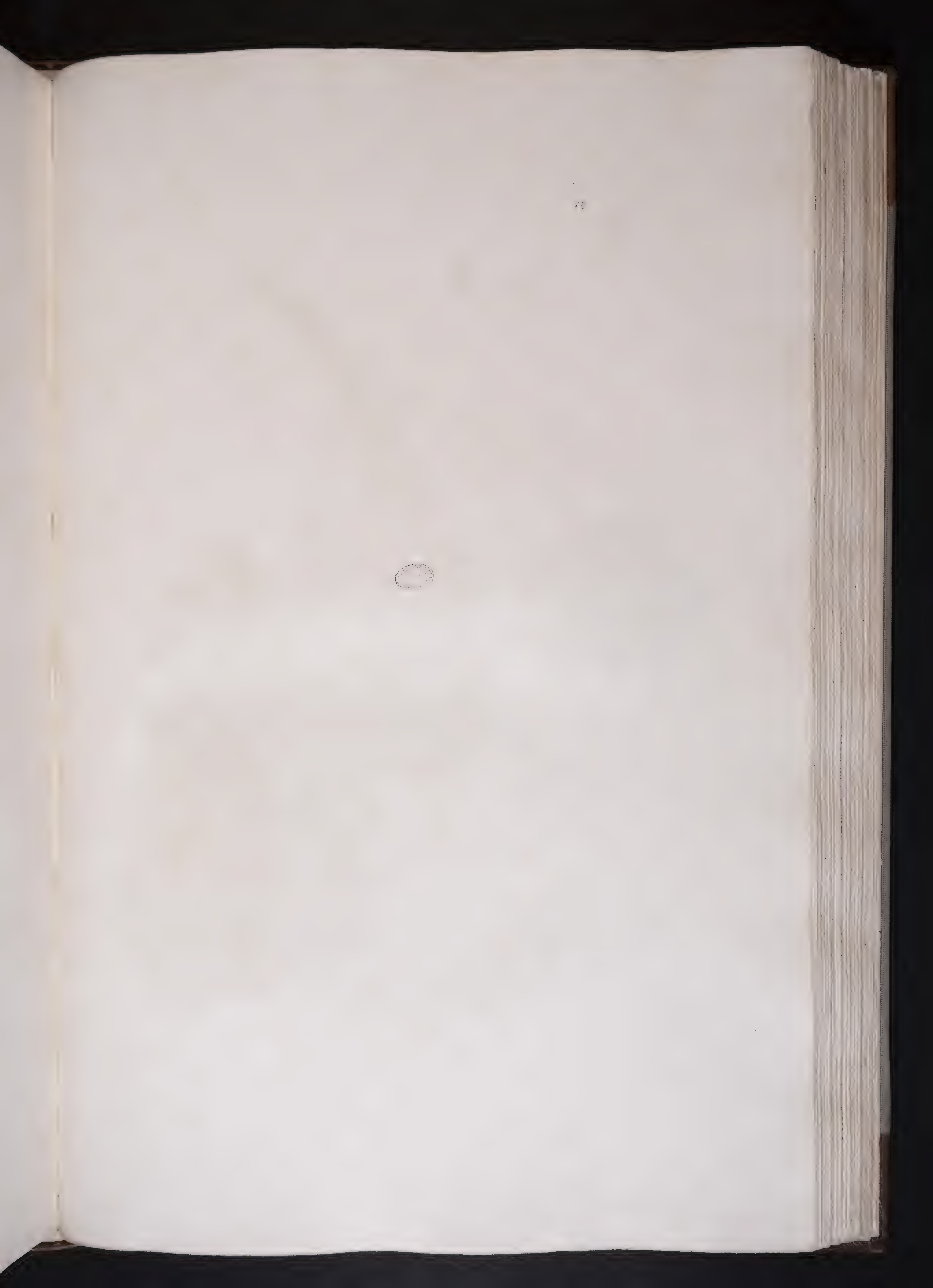
NEBBIOLO CANAVESANO

i vini d'Ivrea e quelli del Novarese e del Vercellese erano ammessi come vini prelibati alla mensa dei Duchi di Savoia, e aggiunge che, portati in Savona, erano imbarcati in piccioli bottalli per Roma, ove gareggiavano colla *Lagrima*, e con altri vini di lusso (1).

Un' Uva così preziosa meritava di esser figurata da un pennello distinto, e lo è stata difatto. Il Sig. Comminotti, segretario del Cav. Mosca, si è prestato alle istanze di questo illustre amico, e a quelle del Sig. Inspettore Petrini, e ha eseguito il disegno che accompagna questa descrizione sopra di un campione provveduto dal Conte Civrone e colto nei suoi vigneti di Valperga.

Ma questo bel lavoro è stato per la Pomona il primo e l'ultimo di un così abile artista che ho conosciuto troppo tardi e di cui piango la perdita. Egli fu tolto alle arti e agli amici poco dopo di averlo eseguito. . . .

(1) Sunt tamen et ex rubicundis aliqua robustiora, quale in agris Ivreae trans Padum colligitur, quæ civitas situ sub montanis illis magis edito et apricis locis, sicut et Novaria proximè et Vercelli; firmiora hoc in genere habent in suis vinetis, item arboreis vina, quæ ut in mensis Sere-niss. Sabaudia Ducis laudabilem obtinent gratiam; sic ex Savonæ portu Romam nonnunquam parvis doliis convehuntur, in comparatione cum Lachrymis, aliisque generosis hoc in censu vinis (ita sua cuique placent) ab indigenis iactantur. BACC. lib. 6, pag. 311.





Uva Claretta di Vinna

Disegno di M. L. M. dipinto in Pinali.

Giuseppe Pica incise in Firenze 1831

U V A

CLARETTA DI NIZZA

O

PIGNOLA BIANCA

VITIS VINIFERA NICIENSIS, *valde ferax, facile maturescens racemis parvis oblongis, acinis ovoidalibus paululum congestis e-viridi-albescentibus diaphanis, pulpa duracina succosa, vino albescente, generoso, austero, duraturo. Vulgo, Uva Pignola bianca o Claretta di Nizza.*

La CLARETTA è una delle uve che entrano nella composizione del vino di Nizza, conosciuto sotto il nome di *Belletto*, e concorre a dargli la fragranza, ed il *secco* che lo distingue. Il fusto non viene molto grosso, ma ha una cacciata vigorosa, e, se è appoggiato a dei sostegni e in terreno grasso, si spiega in tralci forti e rigogliosi. Il grappolo è picciolo, lungo, sottile, composto di racimoli alterni, e portato da un peduncolo corto e tenace. Gli acini, nè fitti, nè spargoli, sono ovoidali, regolari, ineguali, e chiudono, sotto una buccia liscia bianco-verdognola e diafana, una polpa duracina dolce e fragrante, e uno o due semi che compariscono a traverso della buccia nella prima maturità, ma che più non si distinguono quando l'azione del Sole ne addensa il colore e lo rende ambrato. Le foglie sono grandi, quinquelobate a lobi larghi, divisi da un'incavatura poco profonda, col lembo dentellato, e a dentellatura irregolare, colorite nella pagina superiore di un verde liscio e lucente, e nell'inferiore coperto di una lanu-

Uva claretta di Nizza

UVA CLARETTA DI NIZZA

gine bianca, che risalta alla vista. Il mosto che ne sorte è dolce e sciolto, e il vino è bianco, asciutto e spiritoso. Tale è la vite che i Nizzardi distinguono col nome di *Claretta*, e che coltivano come una delle migliori nelle loro belle colline assieme alla *Fuella*, al *Brachetto*, e a molte altre. Io non ardirei determinare se questo vitigno sia conosciuto nel resto dell'Italia, nè con quale denominazione.

Il Baccio parla sovente dei *Vini claretti*, ma pare che con questo nome egli intenda esprimere i vini bianchi, che si distinguono per la loro limpidezza, piuttosto che una varietà di uva.

Il Trinci invece annovera la *Claretta* fra le Uve Toscane dei suoi tempi, e la descrive in modo da non lasciar dubbio sulla sua identità colla *Claretta di Nizza*. È probabile che continui anche al presente ad essere coltivata nel Lucchese, ove scriveva il Trinci, ed è da credere che dal Lucchese sia passata nel resto della Toscana, ma bisogna che vi riceva qualche nome diverso. Spetta agli Eneologi di quella bella regione a farne la ricerca e a fissarne la sinonimia. Per me non ho saputo riconoscerla che nel Genovesato, ove gode di molta riputazione, sebbene sotto altri nomi. I Savonesi la distinguono con quello di *Caviorna*, ed è una delle uve che entrano nella composizione dei vini famosi di Albisola e di quelli di Legino che hanno ispirato così felicemente il nostro Chiabrera.

In Finale, ove è stata introdotta da tempo antichissimo, vi riceve il nome di *Uva Pignola bianca*, e lo conserva in molti altri luoghi del litorale: è un nome adottato quasi da per tutto per designare le uve a forma oblunga, e viene probabilmente dalla loro somiglianza coi pinocchj.

Il vino della *Claretta*, fatto separatamente con metodi ordinarij, è bianco, sciolto e secco, ma leggero e di poco corpo: unita al mosto delle uve nere concorre a darvi l'asciutto, e ne corregge l'asprezza e la densità.

77

UVA CLARETTA DI NIZZA

I Nizzardi la tengono a filari, ma bassa; e non vi lasciano nella potatura che un solo tralcio di due a tre occhj: essi piegano poi a dritta e a sinistra i getti che mette, e ne intrecciano le cime coi tralci corrispondenti dei due ceppi vicini, facendo così tante arcate, il di cui centro, sostenuto da un paletto, è occupato dal fogliame, e i di cui piedi, formati dai fusti, contengono i grappoli. Con questo metodo l'uva è sempre scoperta, e pendendo sul ceppo vicino alla terra e fuor dell'ingombro dei pampani, ne riceve il riverbero e matura più facilmente.

I metodi del Genovesato sono meno favorevoli alla sua maturazione, ma la compensano colla quantità. Le viti potate a più tralci, e con quattro a sei occhj ciascuno, si slanciano sopra alti bronconi, e si cuoprono di grappoli, il di cui mosto è meno ricco di principj zuccherini: i dilettanti però che la risparmiano, ne ottengono dei vini eccellenti; e quando è posta in luoghi aprichi, vi si perfeziona quanto a Nizza, e matura prima delle piogge del San Michele contemporaneamente al *Rossese*, e poco dopo del *Vermentino*. Il grappolo che ha servito di campione per la Tavola che accompagna questa descrizione è stato preso in Finale, sopra viti venute da Nizza, ed è lavoro dell'illustre amica che ha dipinto il *Dolcetto*. Io non dubito che anche questo corrisponderà ai desiderj degli artisti, e al bisogno degli Eneologi.







Uva Celestina

Carolina Bérard de la Roche in Pistoia, 1811.

Giuseppe Crespi in Pistoia, 1811.

U V A
C O L O R I N O
O
COLORE DOLCE

VITIS VINIFERA AUXILIARIA; *racemis parvis, acinis pumilibus, rotundis, nigris, pulpa crassa, obscure-rubente, dulci. Vulgo, Uva Colore, o Colorino dolce.*

Uva Abrostine nero, o Colore dolce. MICH. Vitis Labruscae varietas.

Vitis vinifera parvo ac densiore botro, acinis rotundis, parvis, nigris, dulcibus. MICH. *Rar. TARG. Diz. Bot. Ital.*

Abrosti o Abrostini. SODERINI, *Trat. della colt. della Vite*, pag. 122.

Il COLORINO è una vite che i Toscani coltivano nei loro vigneti perchè l'uva che produce è riguardata come propria a dar del colore e della forza ai vini coi quali si mescola. I suoi grappoli sono piccioli e restano spargoli perchè i fiori che portano non allungano che in parte. Gli acini sono minuti e sorpassano appena quelli della *Passolina* o *Uva di Corinto*. Sono rotondi, di buccia nera, contenenti molta materia colorante, e una polpa densa e dolce. Io non conosco la natura del vinò che produce perchè non ho trovato alcuno che ne faccia del puro, ma pare che debba essere nero, denso e generoso.

La Toscana è piena di viti spontanee che producono delle uve somiglianti al *Colorino*; e i coltivatori, che le vedono svilupparsi sotto i loro occhi provenienti da seme, le chiamano col nome di

Uva Colorino

UVA COLORINO

Lambrusche o *Labrusche*, nome che esprime *Uve salvatiche*. Essi distinguono col nome di *Colorini* o *Abrostini* quelle che si trovano già nella coltura, e che hanno gli acini un poco più grossi.

Tutti riconoscono che le une e le altre hanno avuta una medesima origine, ma si crede che quelle ad acini più minuti, che si trovano nelle siepi, sieno tutt'ora *salvatiche*, e quelle che sono nei campi, e che hanno gli acini un poco più grossi, sieno venute tali in virtù della coltivazione. È questo un pregiudizio che cominciava a cadere, ma che da alcuni anni è stato riprodotto da uomini dotti, e si è sostenuto colle teorie della scienza.

Non si ha che a leggere la *Pomologia fisiologica* del Sig. Sageret stampata in Francia nel 1832, e i molti articoli che il Sig. Turpin ha inseriti nel Giornale della Società di Orticoltura di Parigi per vedere con quant'ingegno si è adornato questo paradosso.

Tutti gli sforzi però della dottrina non potranno distruggere mai l'evidenza dei fatti. Chiunque vive in campagna e segue con attenzione i fenomeni e gli accidenti della vegetazione è convinto che le *varietà* che coltiviamo sono le stesse quali erano ai tempi dei nostri padri. Nessuno ha veduto nascere da seme la *Canaiola*, nè il *San Giovetto* perchè sono vitigni di antichissimo acquisto; ma in tanti secoli di coltivazione nessuno ha mai potuto avvedersi del minimo miglioramento nelle loro forme o qualità. Molti forse avranno veduto nascere delle *Labrusche*, e fra queste dei *Colorini*, e ne avranno veduto più d'uno passato nella coltura: ma in questo passaggio nessuno certamente vi ha potuto riconoscere alcun cangiamento.

Se si esaminasse il principio delle più belle fra le nostre uve si troverebbe che hanno avuta tutte la medesima origine, ed io ne conosco più d'una comparsa spontanea ai nostri tempi e propagata per la sua bellezza.

Questi casi non sono frequenti come non è frequente la nascita di uomini straordinarj per forme o per talenti, ma dobbiamo

appunto a questi casi tutte le *varietà* che chiamiamo *domestiche* e che conserviamo col mezzo della coltura.

I *Colorini* sono in questo numero: la Toscana ne conta due *varietà* principali che il Soderini distingueva coi nomi di *Abrosti* e *Raverusti*, e che i coltivatori dei nostri tempi distinguono coi nomi di *Colorino dolce* e di *Colorino forte*. Il *Dolce* passa per il migliore, ed è quello che si adopera per *governare* i vini. Il *Forte* fa i grappoli più serrati, e la sua polpa è aspra e acidula: esso è distinto col nome di *Abrostine* e serve per fare dell'*Acquarello*.

Il *Governo* dei vini non è una pratica esclusiva della Toscana: è un uso conosciuto in tutti i paesi viniferi, e se è eseguito a proposito e con discernimento non lascia di avere i suoi vantaggi.

Tre sono i modi coi quali si *governano* i vini: il primo ha per oggetto di *colorirli*, il secondo di *conciarli*, il terzo di *assortirli*.

Vi sono delle uve che sviluppano dello spirito e dell'aromo, ma che hanno poco colore: il loro vino è chiaro, e i palati fini lo amano schietto perchè lo giudicano più colla bocca che colla vista: ma vi sono dei gusti che amano un colore pieno, o per prevenzione, o perchè realmente il colore è accompagnato da un certo *corpo* che piace a molti. Per ottenere queste qualità senza pregiudicare le altre si usa la mescolanza di certe uve, che abbondano di parte colorante, e con ciò si ottiene un liquore più nero, più denso, che ha più incontro nel popolo e si vende meglio.

Anche in Francia si segue la medesima pratica: i vini di Cahors sono coloriti con un'uva chiamata *Auxerrois*, e quelli di Blois lo sono col *Teinturier*, ma in quei paesi questa operazione non ha solo per oggetto la colorazione. Il Sig. Julien a dir vero pretende che queste uve per se medesime non diano che del colore, e crede che la forza dei vini di Cahors provenga dai metodi usati per farli. Sta in fatto però che in Cahors i soli vini fatti coll'*Auxerrois* sono così forti che non si usano per bere, e servono unicamente per colorire e dare del *corpo* ai vini deboli, o a quelli de-

UVA COLORINO

stinati per l'Inghilterra ove si amano i vini forti e spiritosi come quelli di Porto; e certo se queste qualità dipendessero dai metodi di vinificazione, esse si otterrebbero egualmente dalle altre uve.

La *conciatura* è dunque il secondo oggetto del *governo* dei vini. Quando si ha un vino grazioso ed aromatico, ma debole, si rinforza con un mosto generoso e di molto *corpo*. Io convengo col Sig. Julien che l'appassimento delle uve, o la concentrazione del mosto col mezzo della cottura producono l'aumento di spirito e di densità proprj ad invigorire i vini deboli, ma credo che vi sieno delle uve che possiedono naturalmente una soprabbondanza di materia zuccherina e perciò di alcool, e che ve ne sono di quelle che abbondano di quella sostanza resinosa che è sempre unita alla parte colorante, e dalla quale dipende in gran parte ciò che si chiama *corpo* dei vini.

La mescolanza del mosto di queste uve nei vini deboli deve produrre e produce un composto assai vantaggioso specialmente quando questi vini sono dotati di una certa fragranza.

Il *Colorino* è probabilmente una di quelle uve che abbondano di zucchero e di sostanza resinosa; ed in questo caso la sua mescolanza non solo darebbe ai vini del colore, ma vi aggiungerebbe del nervo e dello spirito.

Tale appunto la vuole il Soderini, dicendo che *il suo vino non si guasta mai, e conserva tutti i vini e gli dà della forza e della bontà*, e per tale la riguardano anche al presente i coltivatori Toscani, i quali ne tengono sempre una certa quantità nei vigneti, non tanto per uso delle loro cantine, quanto ancora per venderne a coloro che ne mancano e che credono di non poterne far senza.

Resterà ad esaminare se i metodi adottati in Toscana per questa operazione sono i più proprj ad assicurarne l'effetto.

Ecco come vi si procede. Il *Colorino*, raccolto poco prima della vendemmia, è posto sulle grati in casa, e tenuto in questo modo fino al Dicembre. Ridotto così ad *uva passa* e convertito in

UVA COLORINO

mosto, e messo in fermentazione, è gettato nel vino svinato già da molto tempo. Con quest'infusione la fermentazione che andava continuando, ma in un modo lento ed insensibile, riprende del vigore e ridiviene tumultuosa. Il vino si combina col mosto del *Colorino* e prende corpo e calore, ma pare che in questo ribollimento ei debba perdere dello spirito, e una gran parte di quei principj che tendono a conservarlo.

Gli Eneologi credono che sarebbe più utile il mischiarlo ne'tini al tempo della vendemmia, o convertirlo in mosto cotto, e gettarlo nel vino svinato dopo che sia raffreddato e depurato. In questo modo la fermentazione insensibile, che è quella che perfeziona i vini, non sarebbe turbata, e il mosto cotto potrebbe mettersi all'unisono col vino della botte, combinarsi a poco a poco con esso, e darvi della forza e del colore senza aumentarne le parti eterogenee che lo rendono grasso e pastoso e lo dispongono ad alterarsi.

L'esempio però dei Bordelesi dimostra che una seconda fermentazione non è sempre dannosa. I negozianti Inglesi che fanno il commercio dei vini in Bordò vi danno una preparazione che si chiama colà *travaglio all'Inglese*. Essa consiste a rimettere in fermentazione, nella state che segue la raccolta, una parte del vino, mischiandovi 13 a 14 bicchieri di vino di Spagna, un bicchiere di *vino muto*, ossia di *vino solfato*, e una bottiglia di spirito per ogni *baricca*. Con questa operazione il vino acquista una gran forza, ma è *capitoso* e non è così sano come i vini naturali, perchè nei vini naturali l'alcool è combinato così fortemente colle altre sostanze che compongono il vino che non si sviluppa se non se nello stomaco, mentre invece nei vini artificiali, ancorchè sieno meno spiritosi, ei vi esiste in istato libero almeno in parte, e perciò si separa più prontamente nel beberlo e monta alla testa. Come però gl'Inglesi lo amano tale, i negozianti si adattano al gusto dei consumatori: ma è questo un genio particolare che non può far regola. I gustaj di tutti i paesi preferiscono i vini naturali nei quali

UVA COLORINO

lo spirito è combinato cogli altri principj in una proporzione tale che non si sente che pel calore che produce, e che lascia al vino la grazia e la morbidezza che gli sono proprie. Tali sono in Toscana i vini di Monte-Pulciano, di Chianti, di Carmignano, e di tanti altri vigneti distinti nei quali non si usa *governo*.

Io non negherò che quelle località presentino qualche vantaggio per dare dei vini fini, e converrò ancora che una parte della bontà di questi è dovuta al modo di tenere le viti, ossia alla proporzione che passa nelle viti basse fra la quantità del loro prodotto e la forza del ceppo. Ma sosterrò pure che la causa primaria della superiorità dei vini di Monte-Pulciano, di Chianti, e di tanti altri vigneti privilegiati dipende principalmente dalla qualità dei vitigni che vi si coltivano. I vini *nobili* di Monte-Pulciano, che sono i più asciutti e i più morbidi di tutta la Toscana, si fanno col *Canaiolo* e col *Prugnolo* misti ad un quarto di *Brocanico* (TREBBIANO), e a un poco di *Mammolo*. Le uve che dominano nel Chianti sono il *San Gioveto*, il *Canaiolo*, e il *Trebbiano*; e tutti conoscono la riputazione di quei vini e di questi vitigni. Essi formano pure il fondo dei vigneti famosi di Carmignano e di Pomino e della maggior parte dei luoghi nei quali si fa del vino generoso e di serbo.

È dunque la scelta delle uve e il loro assortimento che determina principalmente la bontà dei vini. Il *governo* è un rimedio per quelli che non hanno della qualità in se stessi: ma quelli che ne hanno non abbisognano di rimedio. Se il *Colorino* ha la virtù di dare della forza e della fermezza ai vini che ne mancano, ne avrà molta egli stesso. In questo caso si potrebbe coltivare come uva da vino, e, abbandonando le uve di cattiva qualità, risparmiare il *governo*.

Il terzo modo di *governare* i vini consiste nell'*assortirli* con delle mescolanze ben calcolate. È un'operazione molto in uso presso i Francesi i quali la chiamano col nome di *coupage*. Essa

consiste nel mischiare dei vini neri con dei bianchi, dei vini deboli con dei vini molto robusti, dei vini ricchi di spirito ma grassi e pastosi con dei vini leggeri e gentili. Con simili mescolanze fatte con intelligenza si corregge l'eccesso di una qualità colla combinazione di un'altra opposta, e si ottengono dei vini grati e salubri che sono migliori di ciascuno di quelli coi quali sono composti.

Se il *Colorino* fosse convertito in vino potrebbe servire con vantaggio anche a questi assortimenti. Si potrebbe conoscere le sue qualità proprie, e l'effetto che produrrebbe mescolato colle diverse altre uve. Se ciò che possiede in grado eminente fosse solo della materia colorante, esso non potrebbe servire che a dar del colore e forse un poco di corpo. Ma se fosse ricco di parti alcoolose o di alcuno di quei principj non ancora ben determinati i quali entrano nella composizione dei vini fini, allora ei potrebbe fornire da se stesso un vino particolare che converrebbe fare isolato e che potrebbe riescire prezioso.

È da desiderarsi che qualche coltivatore istruito istituisca delle esperienze sopra quest'uva, e determini con precisione le sue proprietà, e gli effetti che produrrebbe la sua mescolanza colle altre. Io intanto ho creduto di doverla comprendere fra le uve distinte dell'Italia perchè è vantata dal padre dei nostri Eneologi il Soderini, e perchè è oggetto di un sistema di vinificazione ancora in questione e che merita di essere esaminato.

Il disegno che la rappresenta è lavoro di una nuova collaboratrice, che mi consola in qualche modo della perdita di molti dei migliori pennelli che hanno adornata la Pomona. Figlia ed allievo della sola fra i più distinti dei miei disegnatori che ancora mi sostenga, la Sig. Carolina Bozzolini rivalessa colla madre in espressione ed in esattezza, e mi dà la speranza di poter sostenere sino all'ultimo la bellezza e la riputazione dell'Opera.







Uva Crovino

Bruno Majon del. in Finale 1829.

Grissappe Pent. inc. in Firenze 1831.

UVA CROVINO

o

TRINCHERA DI NIZZA

Vitis vinifera Liguriaë occidentalis, racemis pyramidalibus, acinis sub-rotundis, nigricantibus, ceruleo poline velatis, succo dulci obscure-rubente, vino limpide-purpureo, austero, generoso, duraturo. Vulgo, Uva Crovino o Trinchera.

La TRINCHERA, che si coltiva in Savona e Finale sotto il nome di *Crovino*, è una delle uve che entrano nel vino di Belletto, ed è, dopo la *Fuella* ed il *Brachetto*, la varietà la più pregiata del Nizzese. È un vitigno vigoroso a tralcio bruno, a foglia più frequentemente sem-intera, a grappoli piramidali, ora serrati ora semispargoli, ad acini subrotondi, neri, resi indachini da un poline bianchiccio che li vela, sostenuti da pedicelli rossi e contenenti una polpa vermiglia che si scioglie in un mosto dolce e colorito, il quale si converte colla fermentazione in un vino nero, generoso, sciolto, asciutto e di serbo.

La prima prerogativa che distingue il *Crovino* è la fecondità: ei mette molti fiori anche con una potatura corta, e gli allega facilmente, resistendo al mordente delle nebbie marine, che è così fatale all'allegagione delle uve. I grappoli crescono lentamente al principio, e non cominciano a colorirsi che sulla metà di Agosto, ma la loro maturazione si accelera in seguito, e si trovano

Uva Crovino

UVA CROVINO

ordinariamente in istato di essere vendemmiati prima della fine di Settembre, e perciò non sono esposti al danno delle piogge, che, nei paesi meridionali, aprono quasi sempre il mese di Ottobre. Questo vantaggio però, che è tanto importante per le uve delicate, è secondario per il *Crovino*, perchè ei resiste all'acqua, e non marcisce: così quando l'annata è tardiva, e che le uve non sono ben mature, o quando si desidera farvi acquistare un grado maggiore di perfezione nel lasciarle più a lungo sulla pianta, si può ritardare la raccolta del *Crovino* dopo le piogge, cioè sino alla metà di Ottobre senza rischio di perdere la vendemmia, cosa che succederebbe sicuramente alla maggior parte delle altre uve.

Il vino del *Crovino*, fatto con i metodi ordinarij, è sciolto insieme e vigoroso, ed ha l'*asciutto* che distingue i *vini da arrosto*. Ei non ha alcuna fragranza particolare; ma, invecchiando, prende naturalmente il *catrame*, gusto che rende pregiati i vini di Francia. Se si lascia bollire molto nel raspo prende facilmente il rinforzato e rischia di girare all'acido; ma se si svina presto si sostiene sanissimo, e, messo in bottiglie passato l'anno, dura eccellente per due o tre anni: ei fa buona lega colle uve bianche le quali ne correggono l'asprezza e gli danno della grazia.

Nel Nizzese non si fa vino di sola *Trinchera*: essa è sempre combinata con diverse altre uve, e principalmente colla *Fuella*, dalla quale si distingue appena, e solo dalle persone ben pratiche. Nel Genovesato si mischia pure in generale, ma si vendemmia anche sola, e da essa si ottiene in un modo e nell'altro il miglior *vino da pasteggiare*.

Il *Crovino* riesce anche a meraviglia nella composizione dei *vini liquori*: col *Crovino* appassito si fa un mosto, che, posto subito in un botticello ben chiuso, e lasciato così per due o tre anni, si converte in un vino ambrato, spiritoso, più o meno *amabile* o *secco* secondo che è trattato nel farlo, e che somiglia ai

UVA CROVINO

buoni vini di Spagna: in questo stato ei dura quanto si vuole, e migliora continuamente: io ne ho conservate delle bottiglie per dieci anni, e sono state bevute in compagnia di persone intelligenti in concorrenza del Pakaret, senza che siano state distinte.

Chiunque visiterà le Vigne del Monferrato riconoscerà la *Trinchera* nella *Lambrusca*. Io ho esaminata e riesaminata questa varietà in cento vigneti, e specialmente in quelli del Conte Cardenas di Valenza, culto amatore dell'agricoltura e delle scienze, e non ho saputo distinguerla dal nostro *Crovino*. Ma confesso che mi sono trovato in grande imbarazzo quando ne ho gustati i vini: essi hanno un *grasso* che non piace ai palati avvezzi ai vini limpidi e sciolti del mezzogiorno, e sono ben lontani dal partecipare di quello spiritoso e di quel maturo, che colla loro riunione formano ciò che conosciamo sotto il nome di *asciutto*.

Per isciogliere un problema di tanta importanza bisognerebbe coltivare i due vitigni in un medesimo luogo, e fare del vino separato di ognuno di essi, e farlo col medesimo metodo. Io ho intrapresa quest'esperienza piantando dei maglioli di *Lambrusca* nella mia villa sperimentale piena di *Crovino*, e in pochi anni spero di poter render conto del risultato delle mie osservazioni.







Uva Bizzarria?

C. Ant. Degerius del.

Luigi Gariboldi incis.

VITE

DI BIZZARRIA

O

UVA A DUE COLORI

VITIS VINIFERA BICOLOR, *racemis mediis, acinis parvis, aliis albicantibus, aliis nigricantibus, aliis ex nigro-albescentibus, succo insulsulo. Vulgo, Uva di Bizzarria, o Uva a due colori.*

L'UVA DI BIZZARRIA è una varietà che non interessa nè l'economia rurale, nè la domestica, ma serve di ornamento nei vigneti, e forma uno degli anelli i più curiosi nella collezione delle Uve. La pianta non ha cosa che la distingua sensibilmente: i suoi tralci e le sue foglie presentano presso a poco gli stessi caratteri degli altri vitigni: il capriccio è tutto nell'uva. Nello stato normale ogni vitigno produce un'uva di un colore proprio, ristretto fra il bianco e il nero, il verde e il rosso, e nelle loro gradazioni, ma che si conserva costante non solo in tutti i grappoli e in tutti gli acini di ogni raccolto, ma in tutti quelli che si succedono nel corso della vita della pianta.

La vite di *Bizzarria* segue invece un'economia affatto diversa: i suoi grappoli non sono di un solo colore: alcuni hanno gli acini bianchi, altri gli hanno neri, e ve ne sono di quelli, i di cui acini partecipano di ambo i colori. Nè questi miscugli sono regolari e costanti: essi cangiano in ogni ceppo e ad ogni grappolo, e cangiano a ogni evoluzione annua di vegetazione senza si-

VITE DI BIZZARRIA

stema, senz'ordine e senza simetria, come cangiano nelle *Arancie di Bizzarra* le combinazioni e gli impasti delle due specie che vi sono riunite, presentando ogni anno delle forme sempre nuove e dei composti sempre variati. È questo dunque un mostro della *Vitis vinifera*, un individuo singolare, che non sorte dai caratteri essenziali della specie, ma che ha una *fisionomia* straordinaria che lo distingue da tutti i vitigni *normali*.

Una volta gli Agronomi avrebbero spiegato il fenomeno col processo dell'infusione di un seme dentro sostanze colorite o con quello dell'innesto di due mezze gemme riunite in una sola dall'arte, e poi amalgamate dalla natura. Ora la filosofia ha fatti troppi progressi perchè si possa mettere in questione simili ipotesi; e sebbene i fisiologi non si sono ancora messi definitivamente d'accordo sull'origine precisa delle *fisionomie*, e delle *mostruosità*, è certo però che nessuno sin'ora è ancor riuscito a darne una spiegazione soddisfacente, nè io credo che si possa uscire da questo laberinto senza ricorrere ai misteri della concezione.

Difatti, quando si risale col pensiero all'origine delle piante che ci circondano, si riconosce che tutte hanno un *tipo*, il quale consiste nel *modulo* che la natura ha posto nell'organizzazione del primo individuo uscito dalle mani della creazione. Ora, siccome la vita vegetale non è che *assimilazione*, così le mollecole sessuali che si svolgono nei fiori per dar origine colla loro combinazione a nuovi individui non possono uscire dalle forme primitive del *modulo* da cui derivano; e questo si conserva e si ripete di generazione in generazione per tutta la vita della specie.

Bisogna però osservare che queste mollecole elementari sono di due sorta, e che la *riproduzione* consiste nella loro combinazione. Così quantunque le loro forme sieno sempre modellate sopra un primo tipo, e che perciò debbano necessariamente ripetersi in tutti i loro risultati, pure le combinazioni che ne derivano non possono essere identiche, dovendo venir variate nei carat-

teri secondarj dalla diversità individuale di ogni mollecola e dalle differenti proporzioni nelle quali si incontrano. Ed ecco l'origine di tutte le differenze che distinguono gli *individui* (1). Sino a che le proporzioni degli elementi si conservano nello stato regolare della natura le differenze si restringono a semplici *lineamenti* e si risolvono in *fisionomie*. Ogni volta poi che queste proporzioni vengono alterate da qualche causa straordinaria come l'incrociamiento dei sessi di due fiori diversi, o il miscuglio di differenti maschj nella concezione, allora le *fisionomie* si risentono del disordine della composizione, e, distaccandosi più o meno dai lineamenti ordinarj del *tipo*, finiscono anche qualche volta per diventare mostruose.

La *Vite* costituisce una specie, e perciò ha un *tipo*. Ei consiste nell'organismo della prima pianta che ha data l'origine a

(1) Per evitare gli equivoci bisogna richiamare alla memoria l'idea che io attacco alla parola *individuo*.

« Nell'uso comune si chiama *individuo* qualunque vegetale le di cui parti « sono continue, e che ha una vita e un'esistenza separata da un'altra ». (Individuo vegetale. Decand. Physiolog. pag. 958). Così si riguardano come *individui* egualmente, e il *vitigno* nato di seme (Individuo embrione. Dec.) e le sue frazioni viventi isolate perchè staccate dalla pianta madre in istato di gemme e propagate. (Individuo propagine. Dec.) In questo sistema tutti i ceppi di *Nebbiolo*, di *Canaiola*, di *Moscadella*, di *Pignolo*, ec. sono ciascuno *individui*, e il complesso di questi, cioè a dire l'insieme delle piante di *Nebbiolo*, di *Canaiola*, di *Moscadella*, di *Pignolo*, ec. che si coltivano, formano come una famiglia che gli Agronomi distinguono col nome vago di *varietà*. Io invece chiamo *individuo* esclusivamente la pianta venuta di seme, ossia l'*individuo embrione*, perchè è la sola che abbia caratteri proprj originati dalla concezione e che formano la sua fisionomia; e chiamo col nome di *frazioni di individuo* tutte le piante che ne provengono per gemme, perchè hanno tutte dei caratteri comuni e una fisionomia unica. Così tutti i *Nebbioli* che cuoprono i nostri vigneti non formano che un individuo perchè provengono tutti da una concezione sola e hanno tutti gli stessi caratteri. Invece le piante che nascessero dai semi di questi *Nebbioli* sarebbero tutte altrettanti individui, perchè, provenendo da concezioni diverse, avreb-

VITE DI BIZZARRIA

tutte quelle che esistono: *individuo* anch'essa in natura, ha avuto un principio, una vita, e ha finito per morire; ma i suoi caratteri essenziali si sono conservati nei suoi figli, e sono passati di generazione in generazione sino agli *individui* che vivono fra noi e nelle loro *frazioni*. Tutti nell'essenziale delle loro forme sono simili al *tipo*, ma tutti hanno una *fisionomia* propria che gli distingue e che risulta dai principj della concezione e dalle differenze della loro individualità. Così tutti i vitigni che esistono si mostrano senza equivoco e senza esitazione per piante di *vite*; ma, in mezzo ai caratteri comuni che gli riuniscono, hanno ciascuno dei lineamenti proprj che gli separano.

berò ciascuna una fisionomia propria e delle qualità distinte. Da questo sistema ne vengono i seguenti teoremi, cioè:

1. Le specie sono il complesso o l'aggregato di tutti gli individui che provengono da un tipo primitivo e che perciò sono riuniti da caratteri comuni.

2. Ogni *individuo* ha una fisionomia propria originata nella concezione, e che non può subire alcun cambiamento.

3. Le gemme che si staccano dall'*individuo*, e si portano a vivere isolate sopra radici proprie o sopra una pianta congenere conservano la stessa fisionomia che distingue l'*individuo* da cui provengono, e che è inalterabile come in quello.

4. Il nome di *varietà* che si è dato a questi complessi di individui frazionarii si riduce in sostanza al senso di *fisionomia*.

5. Le piante di *Nebbiolo*, di *Canaiola*, di *Moscadella*, di *Pignolo* *ec.* che si coltivano non sono che frazioni degli *individui embrioni* dai quali provengono e dei quali conservano e conserveranno sempre i lineamenti senza alterazione.

6. Finalmente le così dette *specie giardiniere*, *sotto-specie*, *alberi franchi*, *ec.* altro non sono che individui di fisionomie distinte dovute tutte agli accidenti della concezione, più o meno feconde, o più o meno affette da sterilità secondo che la loro origine è stata più o meno normale, ma sempre inalterabili e indipendenti da qualunque artificio anticipato di coltura, di innesti-sopra-innesti, di seminagioni calcolate, o di simili illusioni. (Vedi POMONA. Nota all'art. *Pistacchio spontaneo*).

VITE DI BIZZARRIA

Il colore dei frutti sarebbe anch'esso uno di questi lineamenti fisionomici? A prima vista tutto porterebbe a farcelo credere, mentre è certo che questi colori variano come le *fisionomie* in ogni *individuo*, e variano in un modo indefinito percorrendo tutte le gradazioni che passano fra il bianco e il nero e fra il verde e il rosso, e sempre senza uscire da certi estremi perchè sono quelli del *modulo* originario che ha principiata la specie; ed è certo ugualmente che, qualunque sia il colore portato dalla nascita da un vitigno, ei più non cangia nel periodo della sua vita, ma si conserva intatto e costante come le *fisionomie* non solo nel *ceppo primario* prodotto dal seme, ma in tutti i *ceppi frazionarij* che ne provengono per *divisione* e che vivono isolati sopra radici proprie.

Dall'altra parte sembra strano che in una concezione *normale* il figlio possa differire interamente dal padre in un carattere così distinto. Il tipo che ha cominciata la specie non poteva avere che un colore. Da dove hanno avuta origine gli altri? I colori non sono modificazioni accidentali di dimensione o di forma come i lineamenti: sono caratteri *idiosyncratici* che suppongono delle combinazioni nuove nell'essere che gli sviluppa e una variazione nell'organismo. Noi esamineremo in seguito questa questione: per ora ci limiteremo a vedere se la *Bizzarria* può essere considerata sotto lo stesso punto di vista dei vitigni comuni, o, nel caso contrario, quali possono essere le cause dei suoi capricci.

Il fenomeno generale nella specie consiste nel cangiamento che si è operato e si opera continuamente nelle generazioni sul colore dei frutti nei figli relativamente a quello dei frutti nel tipo. Ma nella *Bizzarria* il fenomeno è più complicato ed è accompagnato da molti di quei capricci che si presentano solo nelle piante *ibride*.

Nel comune dei vitigni i colori che spiegano o sono soli e distinti, o sono molti e fusi gli uni negli altri; e, quali si spiegano nel primo ceppo che nasce dal seme e nel primo anno della

VITE DI BIZZARRIA

fruttificazione, tali si conservano in tutte le sue *frazioni* in tutte le evoluzioni annue di vegetazione che accompagnano la sua vita.

Nella *Bizzarria* la cosa è molto diversa. In primo luogo i due colori che vi si spiegano, il bianco e il nero, sono sempre distinti, nè si confondono mai anche quando si trovano uniti in un acino stesso, mentre, in questo caso ci è fra loro una linea di demarcazione che gli divide. In secondo luogo la loro distribuzione nei grappoli e negli acini non solo non è costante ed uguale fra i *ceppi frazionari* che provengono dalle gemme del ceppo primitivo, ma non lo è neppure in ciascuno dei ceppi medesimi da un'annata all'altra e da una ad un'altra gemma, sicchè si vedono ogni anno e in ogni piede dei grappoli bianchi avvicendati irregolarmente coi neri, se ne vedono di quelli parte bianchi e parte neri a proporzioni sempre varianti, e finalmente degli acini che offrono le stesse combinazioni sempre diverse e in proporzioni egualmente irregolari. Tutto questo esce dal sistema delle *variazioni fisionomiche* ed entra in quello dell'*ibridismo*. L'analogia che passa fra la nostra *Bizzarria* e la *Bizzarria degli Agrumi* tende a confermare in questa ipotesi, e la facilità con cui ne restano spiegate le anomalie ne forma quasi una dimostrazione.

La sola obbiezione che si presenta a combatterla è la seguente. L'*ibridismo* suppone l'esistenza di due specie congeneri. Ora la vite non forma che una specie unica variata nelle *fisionomie* degli individui che la compongono, ma legata nei suoi caratteri essenziali ad un *modulo* solo dal quale non si può dipartire. In questo caso come stabilire l'ipotesi dell'*ibridismo*? Il problema sembra a prima vista imbarazzante; ma, se si esaminano bene le circostanze che accompagnano il fenomeno della riproduzione vegetale, si riconoscerà che non è senza soluzione.

Le piante *diclinie* sono nel caso degli animali. Le femmine non si trovano collocate nello stesso fiore ove sortono i maschi: esse esistono isolate in fiori proprij, e perciò sono tutte capaci di

ricevere indistintamente la fecondazione di qualunque dei tanti maschj che si aprono separati nella pianta medesima se si tratta delle *monoecie*, o in una pianta diversa se appartengono alle *dioecie*. Quindi le alterazioni della concezione non hanno luogo che per una sproporzione di *quantità*.

Nelle *monoclinie* la cosa è diversa: ogni fiore è un sistema nel quale la Natura ha posta una femmina con i maschj necessari per fecondarla. Nei principj di regolarità seguiti dalla Natura una disposizione come questa suppone che quei maschj che circondano la femmina siano i soli destinati per essa, e quelli che hanno ricevuto dalla Natura delle *dimensioni* proprie per fecondarla. Ora, in questo caso ogni fiore forma un sistema separato che non può mischiarsi con un altro senza uscire dall'ordine normale. Certamente questi sistemi presenteranno più analogia fra di loro che non ne presentano le specie congeneri, perchè in quelle le mollecole sessuali devono differire in qualche modo nelle *forme*, mentre in questi, esse probabilmente non differiscono che nelle *dimensioni*. Ma se queste differenze sono minori non lasciano però di esistere, e di portare una sproporzione nella mescolanza dei pollini.

È chiaro in primo luogo che questa mescolanza non avrà luogo che di rado e in forza di circostanze straordinarie. Quando poi succede, è chiaro che uno o più maschj destinati, per le *dimensioni* delle mollecole sessuali che contengono, ad una data femmina non potranno combinarsi con un'altra o si combineranno in una maniera imperfetta e per effetto di una certa violenza. Ora due principj che non sono stati creati l'uno per l'altro, e che si uniscono per eccezione non possono confondersi insieme e formare un tutto ben identico.

Nelle combinazioni di specie questa etereogeneità produce dei *muli*; nelle combinazioni dei fiori questa etereogeneità produce dei mostri che non sono sempre *muli*, ma che presentano sovente molti fenomeni del *mulismo*. Egli è da queste ultime che proven-

VITE DI BIZZARRIA

gono le *razze*, quell'ordine di esseri equivoco che ha ingannato e inganna ancora i botanici e che porta la confusione nelle classificazioni. Chiunque segue senza prevenzione le vicende delle generazioni nelle piante si convince che si operano nelle specie delle *modificazioni fisionomiche* straordinarie le quali acquistano sino a un certo punto della permanenza (2). Siccome le differenze che spiegano sono nell'organismo, così esse diventano facilmente *carat-*

(2) Per ben trattare la questione della *permanenza* nei vegetali bisogna distinguere la *permanenza per estensione* dalla *permanenza per seme*. (Decand. Theorie de la Botanique, pag. 203). La prima è un fatto che non si può contrastare. L'individuo, una volta nato, è quello che è, nè può essere cangiato senza rifonderlo, ciò che importerebbe lo stesso che distruggerlo per formarne un nuovo. Le gemme che si staccano da lui per passare a vivere isolate sopra radici proprie, non lasciano di far parte di un solo tutto, e perciò ne devono conservare necessariamente i caratteri. Quindi la loro stabilità non costituisce una *permanenza di razza*, ma una *stabilità di individuo*. La *permanenza per seme* è la sola sulla quale possa cadere questione. Nel rigore della parola essa non ha luogo neppure nelle specie, perchè ogni concezione forma un essere nuovo: ma, nel senso in cui è intesa dai Naturalisti essa può esistere, e merita di essere posta in esame. In questo senso la *permanenza per seme* consiste nella ripetizione nei figli e nelle loro generazioni di certe modificazioni particolari che si sono sviluppate nel padre, e che lo distinguono dai suoi congeneri. E qui bisogna fare una distinzione. Se queste modificazioni non sono che *fisionomiche*, esse variano sempre perchè non vi è mai un figlio che sia identico col padre o coll'avo, ec. Se poi sono *caratteristiche*, e che si distaccano perciò dalle forme normali del tipo, allora esse possono godere di una *permanenza*, ma questa dura soltanto sino a che durano le cause che le hanno prodotte, e che non è alterata da nuove combinazioni. Nel primo caso queste differenze svaniscono a poco a poco colla ripetizione delle seminagioni, e gli individui che ne provengono ritornano al tipo. Nel secondo caso, esse si complicano e danno dei *muli*; e così le generazioni si arrestano e la questione della *permanenza* per esse è sciolta. Si vedano le prove di questo sistema nei molti articoli della Pomona relativi alla riproduzione vegetale, e più specialmente nella mia *Memoria sulla Canapa*, premiata dalla Regia Società Agraria di Torino, e pubblicata nel suo Calendario Georgico del 1833.

teristiche, e si conservano nella discendenza in forza delle stesse leggi che le rendono difficili in origine, cioè a dire in virtù della legge di assimilazione che è quella che regge la vita dei vegetali. Quando queste si incrociano, la complicazione si aumenta, e si fa luogo ad una specie di *ibridismo*, perchè le mollecole sessuali, conservando nella nuova combinazione i loro caratteri acquisiti non si possono fondere nella concezione al segno da neutralizzarli intieramente e formarne dei nuovi: ed ecco il fenomeno della *Bizzarria* nella *Vite*.

L'incrociamiento dei fiori, ossia la combinazione dei maschi di un fiore colla femmina di un altro nei *tipi*, cioè a dire negli *individui normali*, ha prodotto le differenze di colori e ha formate le *razze*. L'incrociamiento di due di queste *razze* ha formato il *mostro*, ossia l'individuo *pseudo-ibrido*, che partecipa di ambedue, senza che i loro lineamenti, resi permanenti dalle modificazioni operate nell'organismo possano fondersi insieme e risolversi in un terzo. Sarebbe interessante per la scienza il seguire questo *mostro* nelle sue generazioni se ne è capace, ed io lo farei come l'ho fatto per alcuni altri se la mia età mi lasciasse la speranza di poterne vedere i risultati, o se le mie circostanze di famiglia mi dessero la lusinga che i miei lavori potessero essere apprezzati e continuati Ma nella crudele sicurezza di non poter ottenere uno scopo nè in un modo nè nell'altro, io lascio a coloro che provano la passione per lo studio della Natura che ha fatto le delizie della mia vita e che ne addolcisce ancora i dispiaceri ad intraprendere queste ricerche.

Il Disegno che accompagna quest' articolo è opera di un distinto dilettante di Pietrasanta, il quale ha voluto onorarmi della sua collaborazione, il Sig. Digerini; e il grappolo ch' egli ha copiato è stato fornito da un mio amico, che coltiva con molto successo la Scienza Agraria nella città di Massa, il Sig. Antonio Giorgeri.

VITE DI BIZZARRIA

Io non so se si coltivi altrove questo singolare vitigno: io possiedo dei ceppi di un' uva, che mi ha mandata il Sig. Bourdin di Torino sotto il nome di *Uva a tre colori*, e sono ansioso di vederli fruttare per istudiarla: ma le mie piante sono ancora troppo giovani; e il Sig. Bourdin che me le ha fornite, non ha potuto farmi vedere i ceppi dai quali provengono perchè non li possiede, nè sa indicare ove si trovino. È un danno, che un Pepinierista così instruito e così intraprendente, che ha saputo dare tanta estensione al magnifico suo stabilimento, e che ha concorso con esso a diffondere in Italia il gusto e la coltura delle piante di ogni genere, non abbia pensato a formare una collezione di campioni viventi, ossia di piante madri, l'esame delle quali in istato di fruttificazione possa dirigere gli acquistatori nella scelta, e che possano rispondere delle qualità delle pianticelle che mette in commercio. È questo, a dir vero, il difetto di tutte le pepiniere di oltramonti, nelle quali, in punto a piante fruttifere, io ho sempre trovati dei ricchi cataloghi senz'avervi mai potuto vedere una pianta in frutto, e mi hanno così ingannato più volte con dei nomi pomposi sotto i quali ho trovato sovente dei frutti mediocri.

Toccherebbe al Sig. Bourdin a dare quest'ultimo grado di perfezione ad uno stabilimento che gli fa tanto onore, e nel quale l'Italia non ha altro a desiderare che una collezione di piante fruttifere del proprio suolo garantita dai suoi campioni in istato di produzione.





Uva di Canetto.

Bisi duegno.

Fräco, Curoi inese.

U V E T T A

DI CANETO

VITIS VINIFERA CIRCUMPADANA, *racemis parvis, oblongis, parum congestis, acinis pusillis, rotundis, cortice nigerrimo, pulpa sapidissima cito maturescente, vino purpureo, dulci suavissimo. Vulgo, Uvetta di Caneto, Uvetta di Fassolo, Vespolina.*

L'UVETTA DI CANETO tiene il secondo rango fra i vitigni dell'Oltrepò Pavese, e forse meriterebbe di esser posta nel primo. Meno celebre del *Pignolo*, e di una coltivazione meno estesa, non ispiega una vegetazione egualmente vigorosa, nè tanta fecondità, ma è più precoce, matura meglio, e il suo vino, naturalmente più gentile, si presta maggiormente a fare dei *vini liquori*.

I suoi grappoli somigliano a quelli dei *Colorini* toscani. Sono piccioli, oblonghi, più sovente spargoli, ad acini un poco ovali, minuti, coloriti di un nero opaco, e chiudenti una polpa sugosa che ha più zucchero di quella del *Pignolo*, e della *Spana*. Io credo che si possa contare per uno dei migliori vitigni d'Italia.

Il villaggio di *Caneto* situato nel territorio della Stradella in una delle belle colline dell'Oltrepò Pavese è quello che ha dato il nome a quest'uva, perchè è il luogo ove abbonda di più e dove se ne fanno dei vini speciali che godono una riputazione nel Milanese, e nei paesi vicini. Io però l'ho trovata quasi da per tutto da Casteggio alla Trebbia, e dovunque molto stimata. Non vi è

Uvetta di Caneto

UVETTA DI CANETO

abbondante perchè non è tanto feconda, nè rende tanto in vino quanto il *Pignolo* e la *Moradella*, che sono le uve principali di quei vigneti, ma il suo vino passa per il più fino ed è ricercato come vino di lusso. Non so se si estenda al di là della Trebbia: è probabile però che si trovi nel Piacentino, ove si fanno dei *vini santi* di molta celebrità. Essa passa il Po, ed è coltivata come uva di sommo pregio nell'alto Vigevanasco, ove riceve il nome di *Uvetta di Fassolo* perchè in luogo di tal nome si fanno con essa i vini i più stimati di quei paesi.

Il Novarese la conta anch'esso per uno dei suoi migliori vitigni, e vi è conosciuta sotto i nomi di *Uvetta* e di *Vespolina*. Questo secondo è quellò che prende nei territorj di Bocca, Romagnano, Ghemme, Gattinara, e generalmente in tutte le colline di Valdisesia così celebri per i loro vini. Essa vi è combinata colla *Spana* e col *Pignolo*, e si è osservato che i vini di quei paesi sono più vigorosi dove domina la *Spana*, e sono più amabili dove domina la *Vespolina*. La sua coltivazione cessa a Gattinara, ove comincia ad esser rara, non formando più il decimo dei vigneti.

Il vino di *Vespolina* è naturalmente amabile, e si presta più di ogni altro alle qualità de' *vini santi*. Non se ne fa del puro che in Caneto e in Fassolo, e per questa ragione vi è più rinomata che altrove.





Uva Picciolito del Friuli.

Luigi Bisi disegnò in Milano 1831.

Giuseppe Caracci incise in Firenze 1833.

UVA
DEL FRIULI
O
PICCOLITO

VITIS VINIFERA FOROJULIENSIS, *racemis parvis, acinis pumilis ovoidalibus ex albo-lutescentibus, vino dulci, odoroso, suavissimo, duraturo. Vulgo, Uva Piccolito o Picolit.*

Piccolit. v. Vitis vinifera Piccolita. = Zucc. = TARG. DIZ. BOT. ITAL.

Il PICCOLITO è una vite che ha ricevuto il nome dalla picciolezza dell'uva che produce. I suoi grappoli non eguagliano quelli del *Colorino*: sono di lor natura serrati; ma i molti fiori che falliscono nell'allegagione e quelli che restano anche dopo senza sviluppo gli rendono irregolari e con dei vuoti che gli fanno comparire spargoli. Gli acini sono un poco più grossi di quelli del *Colorino*: la loro forma è ovoidale: la buccia è bianca, e si rende ambrata nella maturità: la polpa è mucillagginosa e si concentra con facilità. Il vino è un *vino-liquore* che ha la riputazione di gareggiare col *Tokay* e col *Capo*. È dolce come i *vini santi*; ma il suo dolce è gentile; e lo spirito che lo anima è così ben combinato che ne rileva la fragranza e gli dà una soavità tutta propria.

L'insieme di queste qualità dipende in gran parte dai processi coi quali è fatto, ma il loro elemento principale sta nella natura

Uva del Friuli

UVA DEL FRIULI

dell'uva. Forse vi concorrono ancora le condizioni della località in cui si coltiva. Gli agronomi hanno estesa di molto l'influenza del terreno e del clima sulla natura dei prodotti vegetali e specialmente sulla fragranza dei vini; e quest'opinione è resa rispettabile dal nome di Chaptal che l'ha adottata: ma se si studia bene la Natura si riconosce che questa teoria è contraddetta dai fatti, mentre l'esperienza dimostra che la forza di questi agenti esterni si riduce a favorire o contrariare lo sviluppo di quelle qualità che sono proprie all'organizzazione del vitigno, e di quelle condizioni che si richiedono per la perfezione convenzionale del suo prodotto. Sotto questo rapporto solamente le circostanze del luogo ove si coltiva il *Piccolito* possono essere valutate nel merito del suo vino.

La natura di queste circostanze non pare, a dir vero, concordare colle idee che abbiamo sulle località proprie alla vite, giacchè il luogo ove ha avuto principio la coltura del *Piccolito* e da dove sono usciti i primi vini di fama è una pianura: ma la storia dei vini ci presenta un'infinità di esempj in favore delle pianure, e di altre località umide e basse, e concorda così colla scienza nel dimostrare che la località la più favorevole è quella che si presta di più alla maturità dell'uva, e che questa può ottenersi per una data varietà in un luogo, e per un'altra in un altro, e con delle condizioni diverse.

L'organizzazione propria del vitigno è dunque la prima condizione a cui sono dovute le qualità che distinguono il vino del *Piccolito*. La località vi può entrare per qualche cosa, ma dopo la natura dell'uva si deve accordar senza dubbio una grande influenza ai metodi di vinificazione adottati in quel paese per questo vino.

Il Sig. Zanon nelle sue lettere sull'agricoltura e sul commercio, e il Sig. Conte Bertoli nel suo bell'opuscolo sul *vino di Borgogna nel Friuli* ci danno dei dettagli interessanti su questo soggetto.

UVA DEL FRIULI

L'uva del *Picolit* si raccoglie verso la metà di Ottobre, e perciò in una stagione in cui la sua maturità deve esser compita. Nè questo basta: essa si lascia appassire sulle grati sino a tutto il Dicembre, e con ciò si spoglia quasi interamente dell'acqua di vegetazione che conteneva. Ridotta in tale stato si pigia e si preme sotto lo strettojo, e il mosto che ne deriva si pone in un botticino impeciato nelle giunture, e vi si lascia un anno.

All'epoca del nuovo raccolto, cioè a dire nel successivo Dicembre si cava una metà di questo vino per porlo in bottiglie, e si riempie il botticino così smezzato col mosto nuovo, il quale riceve dal vecchio e forza, ed aroma, e dà nell'anno seguente un vino anche migliore. Si rinnova ogni anno la stessa operazione, e con ciò si aumentano le qualità del vino, che diventa sempre più prezioso quanti più sono gli anni che conta il botticino.

È questo press'a poco il sistema che si segue in Malega per i vini scelti di *Pedro Ximenes*.

Io ho assistito a quest'operazione nel 1798 nelle cantine di due de' principali negozianti di Vini in Malega, i Sigg. Martins ed i Sigg. Darippes, e ho bevuto alla tavola del primo del vino di 80 anni, che si vendeva in commercio a due pezzi duri la bottiglia. Il loro metodo però era accompagnato da circostanze particolari che lo rendevano di un successo più sicuro. La botte di 80 anni, che datava dall'anno dello stabilimento della casa Martins in Malega, faceva capo, ed era seguitata da una fila di botti eguali che contenevano ciascuna il vino dell'anno in cui era stata riempita dal 1718 al 1798.

Erano già 40 anni che si estraeva dalla prima alcune *arrobe* di vino per il commercio, e queste poche *arrobe* che si estraevano erano supplite subito da altrettante *arrobe* del vino della botte successiva, e così da una all'altra sino a quella dell'anno in corso che si riempieva del mosto nuovo. In questo modo le botti restavano sempre piene, e il supplemento che vi si versava non differiva di

UVA DEL FRIULI

molto dal vino che vi era sottratto, mentre la botte di 80 anni era riempita del vino di quella di 79, e questa di quello di 78, e così successivamente sino alla botte dell'ultimo anno che si riempiva del vino della nuova raccolta, dal quale non differiva che per un solo anno di età.

Io suppongo che il vino della prima botte fosse schiarito per mezzo della colla di pesce prima di esser passato nella seconda, perchè so che questo schiarimento, di cui allora si faceva un segreto, era il mezzo potente con cui si garantivano i vini dalle malattie a cui vanno soggetti, e con ciò il vino passava da una botte all'altra in uno stato di perfetta purità, e la *madre* delle botti che lo ricevevano consisteva unicamente nella sostanza più spiritosa del vino, in un poco di tartaro, e nell'aroma che vi si concentrava.

Io ignoro se la chiarificazione si pratici nel Friuli pel Piccolito. Credo però che senza di questa il sistema di conservare la *madre* del vino vecchio per migliorare il nuovo possa andar soggetto a degli inconvenienti.

Il Friuli è il paese del Piccolito. Tutto fa credere che non vi sia stato trasportato da altro clima, ma che provenga da un seme sviluppato in quel luogo per caso, e che gli abitanti avranno messo in coltura e propagato subito che avranno avvertita la dolcezza e la fragranza dell'uva che produce.

È un *Abrostine* bianco, che è stato sperimentato dai coltivatori, e del quale si è tirato un partito per fare un vino distinto in vece di servirsene per mischiarlo coi vini deboli onde darvi della forza come si usa in Toscana.

Chi sa quanti vini squisiti risulterebbero da questi Abrostini o *Lambrusche* che compariscono nelle siepi e che si trascurano come viti salvatiche, o che s'impiegano solo al governo dei vini cattivi!

L'*Abrostine* del Friuli non è coltivato sin'ora in grande che nella pianura di Fagnana presso la città di Udine, e si pretende

che solo in quel luogo ei possa acquistare la perfezione che gli è propria, e dare il vino squisito che se ne ricava.

Io credo che si troverebbero in Italia molte località adattate alla sua complessione, e credo, che in qualunque luogo ei potesse acquistare una perfetta maturità, darebbe un vino egualissimo a quello del Friuli.

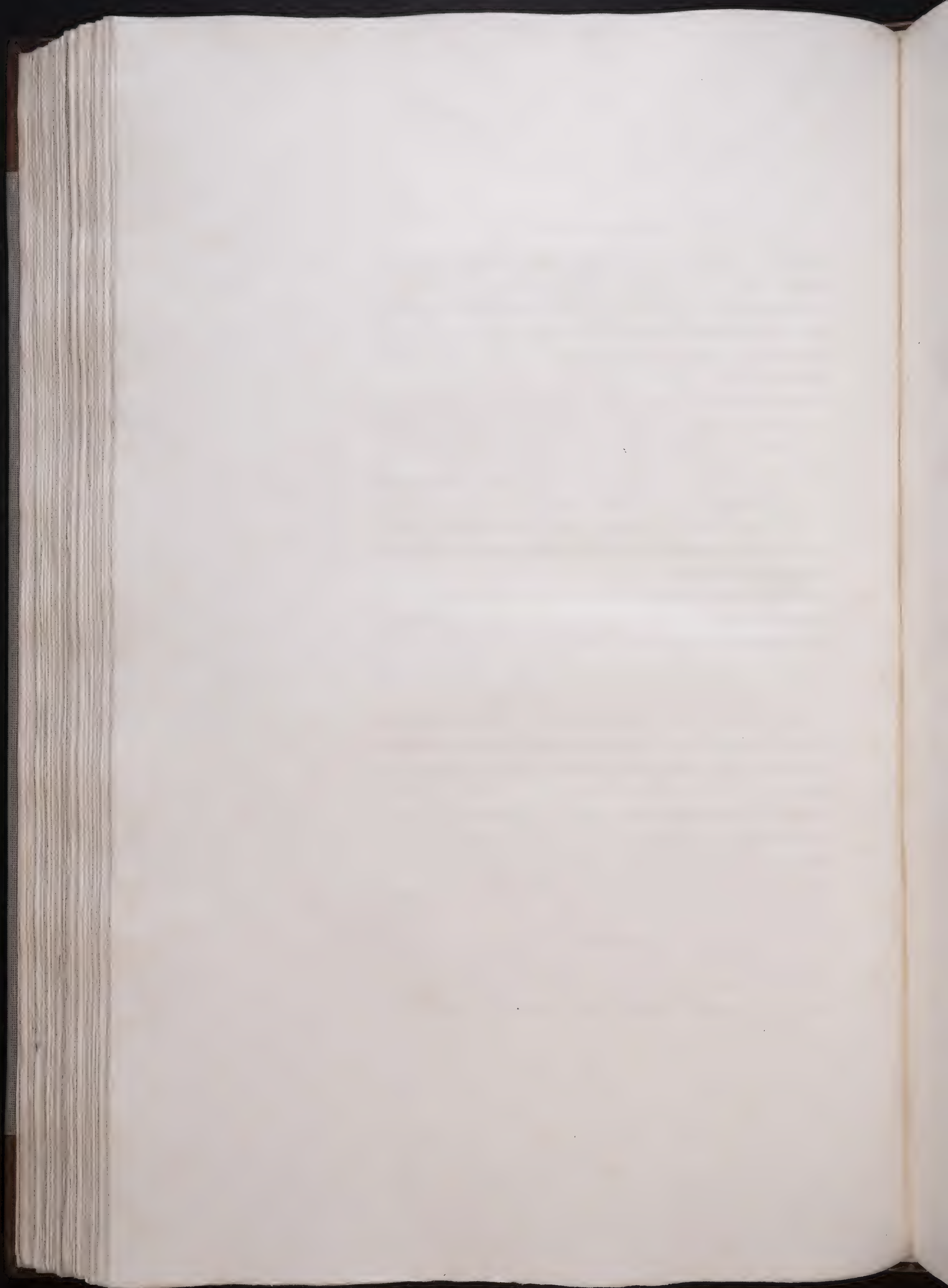
Ne abbiamo un esempio nelle colture che si sono stabilite sul finire del secolo scorso nel Trevigiano, nel Bassanese, nel Vicentino, e negli ameni colli di Conegliano, ove è coltivato al presente il Piccolito, e dove produce un vino che non si distingue da quello di *Fagnana* (Nuovo Giorn. d'Ital. T. 5, 1781).

Io invito i dilettanti e gli agronomi a farne la prova nel resto dell'Italia ed arricchire così col risultato delle loro esperienze l'agricoltura e la scienza.

La coltivazione del Piccolito non è antica: l'Alberti nella sua descrizione d'Italia non ne fa parola: ei parla dei vini del Friuli, e gli dice delicati, ma non ne specifica alcuno, e per lodarli, si appoggia alle parole di Plinio che celebra quelli di Pucino, il quale è un castello lontano da Udine e vicino al mare.

Ho osservato l'istesso silenzio nel Baccio, il quale non cita alcun vino particolare nell'Udinese, e chiama anch'esso l'attenzione sull'antico vino celebrato da Plinio, e ricercato da Livia Augusta.

Tutto questo conferma la congettura esposta di sopra sull'origine del *Piccolito*, e concorda con ciò che raccontano il Zanon e il Bertoli, i quali attribuiscono al Conte Asquino il perfezionamento di questo vino, e la riputazione che ha acquistata in Europa.







Uva Dolcetto di Piemonte?

Prunus - Uva - Majora dep. in Pind. - — Gruppo - Uva rare in Firenze 1830.

DOLCETTO
DI MONFERRATO
O
UVA D'ACQUI

VITIS VINIFERA AQUAESTATELLAENSIS, *omnibus praecocior, racemis mediis, simplicibus, oblongis; acinis rotundis, parvis, nigricantibus, petiolo rubescente; vino atrepurpureo, tenui, dulci, bene digesto, promptuario. Vulgo, Uva d'Acqui, o Dolcetto di Monferrato.*

LA VITE conosciuta specialmente sotto il nome di *Dolcetto*, forma l'oggetto principale della coltura di uno dei paesi i più viniferi dell'Italia, ed ha delle qualità particolari, che la distinguono da quasi tutte le altre viti.

Il *fusto* prende una grossezza mezzana, ed ha una mediocre cacciata: i *tralci* sono sottili, lunghi e ad occhi spessi: le *foglie* sono picciole, quinquelobate, dentellate, glabre al di sopra, nude al di sotto, e portate da un peduncolo sottile e colorito di rosso vinoso: il *grappolo* è solitario, oblungo, picciolo, nè serrato, nè spargolo: gli *acini* neri, minuti, tondi, staccaticci, sono portati da un picciuolo sottile, rosso nella prima maturità, poi bruno, e contengono una polpa vermiglia, densa, sugosa, che produce colla concentrazione un vino dolce e mieloso, e che fermentando dà un vino nero, sciolto, leggero e passante, ma non di serbo.

Tale è la Vite che si coltiva di preferenza ad ogni altra nelle colline settentrionali dell'Appennino, dal Mondovì sino a Novi, e

Dolcetto di Monferrato

DOLCETTO DI MONFERRATO

principalmente nel territorio della città di Acqui, ove forma quasi esclusivamente tutti i vigneti.

Il suo carattere distintivo è la precocità; ed appunto in grazia di questa si vede così estesa in tutte le montagne dell'*Alto Monferrato* e delle *Langhe*, ove il clima si ricusa alla maturazione della maggior parte delle altre varietà un poco pregiate.

Questa preziosa prerogativa, accompagnata da molte altre qualità non spregevoli, ne ha estesa la coltivazione anche nelle colline delle Alpi verso Saluzzo, e nell'interno delle vallate dell'Appennino Piemontese, ove il clima è reso molto rigido dall'altezza del suolo.

Non dappertutto però essa conserva il nome di *Dolcetto*: comincia a perderlo appena usciti dal territorio di Acqui entrando in Ovada, e vi prende il nome di *Nebbiolo*: forse è stata questa a principio una frode di coloro che ne fanno commercio per dargli riputazione, essendo il vero *Nebbiolo* il vino tanto stimato dell'Astigiana.

Nel Milanese, e specialmente nelle colline di San Colombano, come pure nella Valle di Scrivia e nella Valle di Trebbia, è conosciuta sotto il nome di *Acqui*, o *Uva di Acqui*.

Nelle montagne delle Langhe, dove scorrono le Bormide e il Tanaro, è denominata dove *Dolcetto*, dove *Ormeasca*, forse dal Borgo di Ormea, donde si sarà esteso il nome nei luoghi vicini.

Nel Genovesato è conosciuta sotto il nome di *Uva di Monferrato*.

Quasi in ogni luogo però riceve, come sinonimo, anche il nome di *Dolcetto*, e sembra che sia quello che più le conviene.

Il vino che si fa col *Dolcetto* prende diversi caratteri, secondo le località ov'è coltivato, e i metodi coi quali è fatto.

Nelle alte montagne non produce vini di pregio, ma provvede agli abitanti un vino discreto, a malgrado del rigore del clima che vi rende imbevibile quello di tutte le altre uve.

Nelle situazioni più temperate si scioglie in un mosto denso e mieloso con cui si fanno dei *vini liquori*, stimati in quei paesi, ma che hanno il carattere di siroppo più che di vino.

Serve ivi con più vantaggio a dar del colore e della morbidezza ai vini di diverse altre uve, le quali hanno più spirito, ma sono meno dolci e di una maturità meno perfetta, e fa con esse una mescolanza felice.

Il vino ordinario del Dolcetto è un vino nero, sciolto, leggero, e di cui si può bere con intemperanza senza pericolo, e, se viene da luoghi aprichi, ed è ben fatto, è un *vino da pasto* eccellente: non ha il corpo dei vini Lombardi, nè lo spirito e l'aromo dei vini del mezzogiorno, ma è asciutto, sano e saporito.

Il Baccio, che descriveva i vini di Acqui sulla fine del decimosesto secolo, gli chiama *mediocris naturae, et bene digestis*. (BAC. DE VINIS ITALIAE. LIB. 6, PAG. 311). È vero però ch'egli parlava dei *Dolcetti* della Valle di Bormida, e delle vallette che l'avvicinano, i quali non sono i migliori.

I più stimati sono quelli di Ovada e dei suoi contorni, cioè a dire, di tutte le colline che formano il piede dei contrafforti settentrionali dell'Appennino da Novi sino a Nizza della Paglia, e anche sino ai colli del territorio di Alba.

In quei paesi il *Dolcetto* è misto a molte altre varietà specialmente bianche, colle quali combina assai bene; e, sia mescolato con esse, sia fatto solo, ei forma la delizia delle mense di quelli abitanti e un ramo importante del loro commercio.

In Ovada specialmente se ne fanno i depositi e le scelte, e di là si spedisce in Genova e nel Milanese; ivi risiedono gli speculatori in questo genere, e perciò vi si trovano le migliori qualità e le più salvative. Pare che il clima di quelle colline sia il più appropriato alla natura di quest' uva, mentre essa vi matura perfettamente senza che cadano gli acini, come avviene nei paesi

DOLCETTO DI MONFERRATO

meridionali, e vi acquista un grado di perfezione a cui non giunge in verun altro luogo.

Il *Dolcetto* è passato anche nel Genovesato, e vi si coltiva con vario successo: le alte vallate che restano sotto il giovo a tre in quattrocento metri di altezza sul livello del mare lo hanno adottato come la sola uva che convenga a quelle temperature; ma nei monti più bassi che guardano il mare, esso non può rivaleggiare colle uve del mezzogiorno, e vi è coltivato ad intervalli e per capriccio. La precocità che gli dà un merito nei paesi freddi, è appunto il carattere che glielo toglie nei climi ardenti della costa marittima. Ivi è esposto all'inconveniente di non poter essere mescolato con alcun'altra uva perchè anticipa troppo anche sopra le più precoci, e perde con ciò uno dei principali vantaggi che se ne potrebbero ricavare, poichè col suo miscuglio si combinerebbe felicemente la morbidezza che lo distingue colla forza e lo spirito che caratterizzano le uve del litorale, e si otterrebbe un vino eccellente.

Un altro inconveniente non lieve si trova nel difetto che hanno i suoi acini nei nostri climi di appassire prima di essere perfettamente maturi e di cadere. Fatto forse dalla natura per crescere in una temperatura umida, e perfezionarsi all'azione di un calore moderato ed interrotto, la sua maturazione è precipitata quando si trova esposto all'azione di un'aria secca e bruciata, e resta piuttosto cotto che maturo.

Il solo vantaggio che può farlo ricercare anche nei paesi di clima caldo si è quello di essere al sicuro contro gli inconvenienti delle piogge autunnali, le quali perdono così spesso le nostre vendemmie.

Nel resto, il *Dolcetto* si presta a tutti i modi di coltura e prospera in tutti i climi. Nel Genovesato è tenuto diritto a filari o sopra pergolati, e frutta discretamente. Nelle colline dell'Appennino Piemontese e sulle falde dell'Alpi è messo a filari piegati da un lato, e produce benissimo. Altrove è tenuto in diversi

altri modi, e dappertutto è una vite feconda che fallisce di rado. Il metodo dell'alto Monferrato pare però il più adattato alla sua indole, ed è tutto proprio a quei paesi. Le colline che tagliano il territorio di Acqui sono in generale composte di un tufo bianco, o per meglio dire, di una marna argillosa compatta, la quale rotta dal ferro, e decomposta dall'azione dell'aria e dell'acqua, si converte in terra. È in questo terreno artificiale che il *Dolcetto* è piantato a filari nei larghi solchi che l'industria ha praticati nel pendio dei monti.

Quando il suo fusto è formato, il potatore vi lascia due o tre tralci di tre a quattro occhj ciascuno, i quali legati a mezzo metro di altezza dal suolo ad un paletto, si piegano verso il solco superiore: a questi tralci messi a frutto si dà il nome di *catene*: essi si caricano di grappoli sotto la curvatura, e ne portano in ogni nodo sino alla punta: gli occhj della porzione che resta appoggiata ai pali gettano invece dei tralci succhioni, che non ne producono o ne producono pochi, ma si allungano e ingrossano, e servono nell'anno seguente a formare le nuove catene.

Con questo metodo ingegnoso le viti non si allungano mai come quelle del Genovesato, nè sono forzate ad una produzione di pochi grappoli come quelle della Provenza: i tralci, determinati alla fruttificazione mediante la curvatura, si potano a più occhj, perchè destinati ad esser recisi dopo la vendemmia presso le prime cacciate; e queste, rese vigorose dalla posizione verticale dell'occhio da cui sortono e dallo sviluppo che prendono elevandosi dritte sopra piccoli pali, preparano dei nuovi tralci per la fruttificazione futura; e così la vite non corre, e resta sempre presso a poco alla medesima altezza.

È difficile, e forse impossibile il rapportare le varietà delle viti dei nostri tempi a quelle degli antichi, perchè le descrizioni che ci restano negli scrittori non ce ne danno un'idea sufficiente da potervi stabilire un confronto.

DOLCETTO DI MONFERRATO

Pure sembra probabile che una gran parte delle nostre varietà provenga da paesi che godevano anticamente una celebrità per i loro vini, e che perciò sieno le stesse. Il *Dolcetto* però è una di quelle che debbono far eccezione a questa regola, e tutto fa presumere che sia nato nel Monferrato. È provato che i semi che le piante concepiscono nel frutto ricevono nella loro concezione delle modificazioni dal clima, dal terreno, e dall'aria, e che per lo più le varietà che ne provengono, sono adattate, per quanto lo comporta la specie, al luogo ove hanno avuta l'origine.

Ora, il *Dolcetto* pare creato appostatamente pel clima in cui da tanti secoli se ne trova stabilita la coltivazione, perchè la sua evoluzion vegetale segue appunto le fasi delle stagioni di quei paesi. È dunque evidente che non vi è stato trasportato da altri climi, ma che è il prodotto di una replicata riproduzione per seme, che la natura ha operata in quei luoghi; e che, di modificazione in modificazione, è giunto al punto di seguirne le stagioni nel loro corso, ed acquistarvi la perfezione propria alla specie. L'epoca di questa successione di generazioni deve riportarsi ai secoli di spopolamento che le invasioni hanno cagionato in quelle montagne. Ritornate esse alla coltura, i nuovi abitanti avranno avvertita, in mezzo a cento viti di ogni sorta nate spontanee, una varietà così utile e così precoce, e l'avranno moltiplicata.

È questa certamente la genesi del nostro *Dolcetto*, siccome lo è, colla differenza delle rispettive circostanze di natura e di luogo, di tutti i frutti che possediamo. Io mi rimetto nel resto al disegno che accompagna quest'articolo: è lavoro di un'amica, illustre cultrice delle arti e delle lettere, la quale ha voluto farsi mia collaboratrice in quest'intrapresa. Io spero che adeguerà l'aspettativa degli artisti, e l'oggetto dell'opera.

Finirò quest'articolo coll'espore ai lettori i motivi che mi hanno determinato a comprendere le Uve nella Pomona, e il piano che mi propongo di seguire in questo nuovo lavoro.

DOLCETTO DI MONFERRATO

Nel calcolo che feci quando cominciai la mia opera, le varietà scelte dei frutti italiani erano contate per circa cento sessanta: ma dopo di aver viaggiato l'Italia e verificati in Francia i frutti descritti dai Pomologi, ho riconosciuto che quelle che meritano veramente di essere figurate, descritte e coltivate sono in numero molto minore.

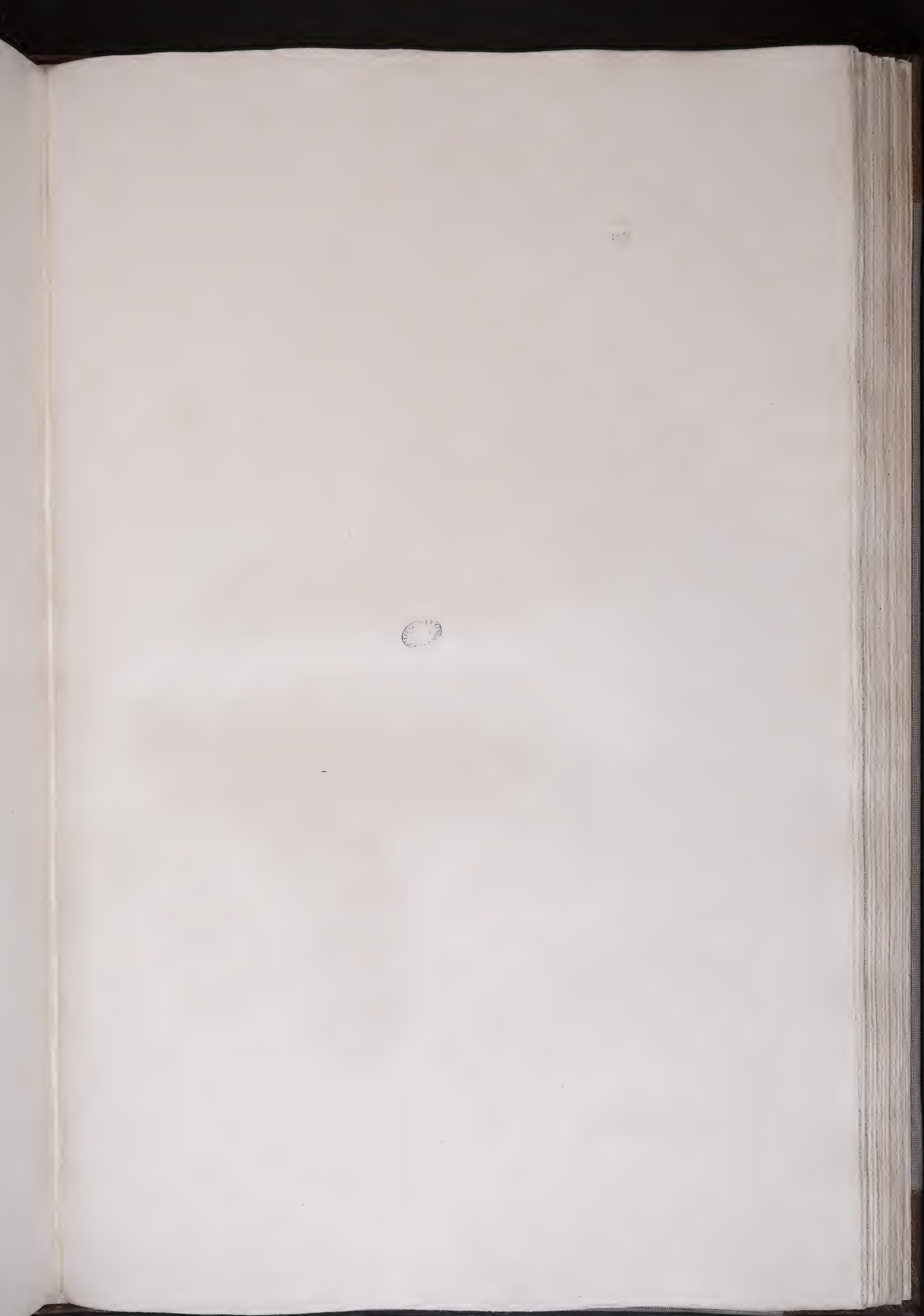
Nel bivio dunque di restringere di troppo l'opera, o di comprendere nella scelta dei frutti mediocri, ho preso il partito di supplirvi colle Uve. Costante però nel sistema adottato, non mi lascerò illudere dalla follia delle monografie. La collezione di tutte le Uve è uno di quei sogni che hanno ingannati molti agronomi illustri, ma che ormai dovrebbe essere dissipato. Sarebbe la stessa cosa che voler dare il ritratto di tutti gli uomini esistenti. Nessuno oserebbe intraprendere un progetto così strano, ed ognuno si contenterebbe di conoscere le fisionomie degli uomini grandi che hanno reso dei servigj all'umanità.

Diretto da questi principj io mi limiterò a dare la figura e la descrizione delle Uve principali della nostra penisola, e la descrizione sola di molte delle migliori fra le secondarie.

Questo lavoro sarà accompagnato da un *Trattato sulla Vite* che farà corpo colla parte scientifica, e che sarà corredato da un Dizionario ragionato dei termini dei quali avrò fatto uso per formare una lingua tecnica e precisa in questa materia.

Nell'entrare in un laberinto così intricato, non me ne nascondo le difficoltà; ma confidato nella giustezza e nei vantaggi del piano che ho scelto, penso che avrò sempre reso un servizio alla mia Patria nell'intraprenderne l'esecuzione, mentre si tratta di un lavoro più difficile a cominciarsi che a finirsi, e che, una volta tracciato, può essere facilmente continuato da altre penne, e da molte insieme.







Uva Tuelia di Sicilia

Danielo Del Re del.

Francesco Corsi inc.

U V A
F U E L L A

O

BELLETTO NERO

VITIS VINIFERA BELLETTENSIS, *racemis plenis, congestis, acinis rotundis, nigricantibus, succo purpurecente, austero, generoso. Vulgo, Uva Fuella. Belletto nero.*

La FUELLA è il vitigno classico delle campagne Nizzesi, e quello che forma il fondo dei vini famosi conosciuti sotto il nome di vini di *Belletto*. È una vite feconda che fallisce di rado. I suoi grappoli sono piuttosto grossi, raccolti, pieni, di forma piramidale e per lo più racemolati. Gli acini sono rotondi, e il fiocine che gli cuopre è nero-chiaro quasi trasparente come quello del *Nebbiolo*. La polpa è vermiglia ed ha un non so che di pastoso al senso che la distingue. Essa si scioglie in un mosto nero-chiaro e piacevole, il quale si converte con una fermentazione ben regolata ma semplice in un vino vermiglio generoso ed asciutto che somiglia al *Borgogna* nel suo stato naturale, ma che, con un aumento di concentrazione, si rende ancora più spiritoso e prende la forza dei vini di Bordeaux.

Tutte le colline che formano i piedi del gran controforte che costeggia il Varo, e che sporgono sul mare fra quel fiume e Nizza, sono coperte di questo vitigno. Egli è alternato colla *Trinchera* che gareggia seco in bontà ed è la seconda delle Uve di Nizza, ed è misto a riprese col *Negrau*, col *Sauvaget*, col *Role*,

Uva Fuella

UVA FUELLA

e più specialmente colla *Rossane*. È con un assortimento di queste Uve che si fanno vini famosi che vanno nel commercio sotto il nome di *Belletto*, e che figurano sulle tavole come *vini fini da arrosti*. Sin' ora nell' opinione generale è stato attribuito il merito e le qualità dei vini alle circostanze delle località, e più specialmente alla natura del terreno. Io non negherò anche a queste la loro parte. Certamente le condizioni topografiche e geologiche delle colline di Nizza devono contribuire alle qualità dei vegetabili che vi vivono e specialmente a quella delle uve situate lungo la costa; esse godono di un orizzonte vastissimo, aperto al Sole da tutte le parti, umettato dai vapori del mare, senza l'ingombro di piante di alcuna sorte e con un terreno schistoso misto di ciottoli e perciò soffice e facilmente permeabile. Quindi la vite deve trovare in quel suolo una grande facilità per lo sviluppo delle radici, e, nell'ambiente la proporzione di calore e di umidità necessarie per mantenere l'equilibrio dal quale dipende il perfezionamento dei frutti nei limiti della loro natura, e perciò lo sviluppo di quelle qualità che sono inerenti alla loro organizzazione. Tutto questo è ancora accompagnato nel Nizzese da una potatura che tende a concentrare la nutrizione nei grappoli, e che perciò è perfettamente assortita alle condizioni della località. Ma tutti questi vantaggi non sarebbero per se stessi capaci a dare ai vini di Nizza i caratteri che gli distinguono, se questi non si trovassero nella natura stessa delle uve che vi si coltivano e specialmente in quella della *Fuella*.

Difatti, checchè se ne dica dai proprietarj di *Belletto*, e da coloro che prevenuti da un' opinione ricevuta non si fanno una premura di esaminare in loco le cose, i vini i più squisiti che il Nizzese dà al commercio non sono esclusivi al picciolo territorio di *Belletto*. Essi provengono da tutti i punti ove dominano le uve indicate, e si fanno persino nelle cantine della città con uve portate dai paesi che restano al di là del Varo, ove le condizioni della

località variano in cento modi diversi ma dove primeggiano i vitigni Nizzesi. Io ho seguiti i vigneti della costa francese sino a Grasse al tempo delle vendemmie, e ho riconosciuto che i vini i più celebrati di quelle regioni sono quelli appunto dove la *Fuella* è quasi esclusiva. Tali, per esempio, sono i vini di *La Gaude* che gli Eneologi Francesi riguardano come di prima classe fra i vini rossi della Provenza, e nei quali riconoscono il difetto attribuito a quelli di Nizza, di essere un poco fumosi sino a che sono giovani. (Vedi Julien, *Topographie de tous les Vignobles etc.* p. 246).

In quel paese la *Fuella* prende il nome di *Folle* ma non varia di qualità e si mantiene la stessa di quella di Nizza. Essa conserva il nome di *Folle* in tutto il resto della costa sino ad Antibio, e ritorna a cangiarlo nell'entrare a Grasse, ove è chiamata *Esgrassiene*.

Chi sa che non continui nel resto della Provenza, e non primeggi in tutti i vini di prima classe e da per tutto sotto nomi diversi? Io spero che col tempo gli Eneologi Francesi intraprenderanno la sinonimia delle loro uve e l'eseguiranno con più successo che non si è fatto sotto il ministero del celebre Chaptal, il quale, a tale oggetto, aveva fatto riunire in un gran giardino presso Parigi tutti i vitigni dell'Impero; cosa che non produsse che della confusione.

L'illustre Bosc, che era stato incaricato dal Ministro scienziato di quelle operazioni per conto del Governo, ne riconobbe l'insufficienza e si rivolse in seguito al solo modo suscettibile di riescita, cioè a dire all'esame individuale dei vitigni Francesi percorrendo al tempo della vendemmia i paesi ove si coltivano: ma la morte ha rapito alle scienze e agli amici questo grande agronomo quando appunto cominciava ad eseguire il suo nuovo progetto, e nessuno in Francia, sin' ora lo ha seguitato. Io, che ho conosciuto personalmente quell'uomo sommo e che sono stato onorato della sua amicizia, ho profittato di una così felice circostanza per penetrarmi

UVA FUELLA

delle sue idee, ed eseguire in Italia ciò ch'egli aveva in pensiero di fare in Francia.

Il mio lavoro è già molto avanzato, e se posso portarlo a compimento, come spero, la nostra penisola sarà la prima in Europa ad avere un quadro delle sue Uve principali accompagnato dalle loro figure e dalla loro sinonimia.

La *Fuella* e le altre uve Nizzesi sono state trasportate in diversi luoghi d'Italia; e il successo di queste nuove colture ha confermato il principio che le qualità distintive dei vini dipendono dalla natura particolare dei vitigni, e non già dalle condizioni della località o del terreno, cose che non influiscono che come agenti subalterni capaci di facilitare o contrariare il perfezionamento dell'uva e lo sviluppo dei principj che gli sono proprj, ma che per se stessi non ne danno alcuno. Io ho bevuto dei *Bellet* eccellenti fatti colle Uve di Nizza in diversi paesi e specialmente in Levante nella Liguria occidentale in casa del Sig. Fontana, e ne ho fatti io stesso degli squisiti nei miei vigneti di Finale. Nessuno di questi vini è identico, e forse nessuno giunge alla perfezione di quelli di Nizza, perchè in nessuno le uve che vi entrano si trovano nelle stesse proporzioni, e perchè in nessuno si combinano le stesse condizioni di località, le stesse vicende meteorologiche, gli stessi modi di piantazione e di potatura; e finalmente gli stessi metodi di vinificazione. Tutti però conservano dal più al meno il carattere dei vini Nizzesi, e superano la maggior parte dei vini Italiani nelle qualità proprie ai *vini fini da pasto* e in quelle di *vini da arrosti*.





Mua S'agrima dolce

Luigiella Boscolini disegno in Firenze 1892

Giuseppe Caracci incise in Firenze 1893

UVA

LACRIMA

VITIS VINIFERA VALLISARNENSIS, *racemis saepius pyramidali-*
bus, acinis rotundis, spissis, e-violaceo-nigris, vino
purpureo. Vulgo, Uva Lacrima.

Vitis parvo ac densiore botro, acinis rotundis parum compressis e
violaceo nigris, dulcibus. MIC. FR. = Lacrima dolce. = TARG.
DIZ. BOT. IT.

Vitis parvo ac densiore botro, acinis rotundis compressis, e-viola-
ceo-nigris, subacidis. MIC. RAR. = Lacrima Forte. = TARG. DIZ.
BOT. IT.

La LACRIMA TOSCANA si divide in due varietà che non differisco-
no quasi punto fra di loro nelle forme dell'uva, ma che differi-
scono nella natura del vino: la prima è chiamata *Lacrima dolce*,
e la seconda *Lacrima forte*. La prima partecipa dei caratteri della
Canajola, la seconda di quelli del *Sangiovéto*.

Il mosto della dolce levato dal tino si converte in vino per-
fetto dopo pochi mesi di fermentazione insensibile nelle botti, e
forma una bevanda abboccata che si beve con piacere nella Sta-
te, ma che non regge oltre l'anno, e che richiede delle precauzio-
ni per resistere alla variazione delle stagioni.

La forte invece si scioglie in un mosto aspro ed acerbo che
ritarda a passare nello stato di vino formato, e prolunga il movi-
mento della fermentazione al di là dell'anno, ma che si sostiene
senza guastarsi, e migliora quando l'altro si indebolisce.

Uva Lacrima

UVA LACRIMA

I coltivatori Toscani le piantano indistintamente, e le mischiano nella vendemmia insieme a diverse altre uve, non solo per costume, ma ancora collo scopo di correggere la debolezza dell'una colla forza dell'altra, e viceversa l'acerbità di questa colla dolcezza di quella. È lo stesso principio che fa unire il *Canajòlo* al *Sangiovéto*.

Io non ardirei pronunziare un giudizio su questo sistema che ha dei sostenitori e dei contraddittori anche fra gli Eneologi i più distinti, e che ha degli esempj favorevoli e dei contrarj in molti dei migliori vini di Europa.

Inviterò solo i Proprietarj instruiti che si dilettono di Eneologia ad istituire delle esperienze, facendo dei vini separati di queste due varietà, e facendone dei combinati. Il paragone di questi tre vini potrebbe spargere della luce sulla questione e prepararne lo scioglimento.

L'Uva *Lacrima* delle due qualità è comune nella maggior parte della Toscana. Io l'ho trovata nella Val d'Arno in tutta la sua estensione, nel Chianti, nella Valle di Pesa, nella Valle di Elsa e in molti altri luoghi, e da per tutto col nome di *Lacrima*.

È un'uva a grappolo grosso, piramidale, pignato, ad acini mediocri, tondi, neri, resi indachini dal polline che gli cuopre, e pendenti da un pedicello verdastro. Essa sorte in quantità, allega bene, e matura facilmente.

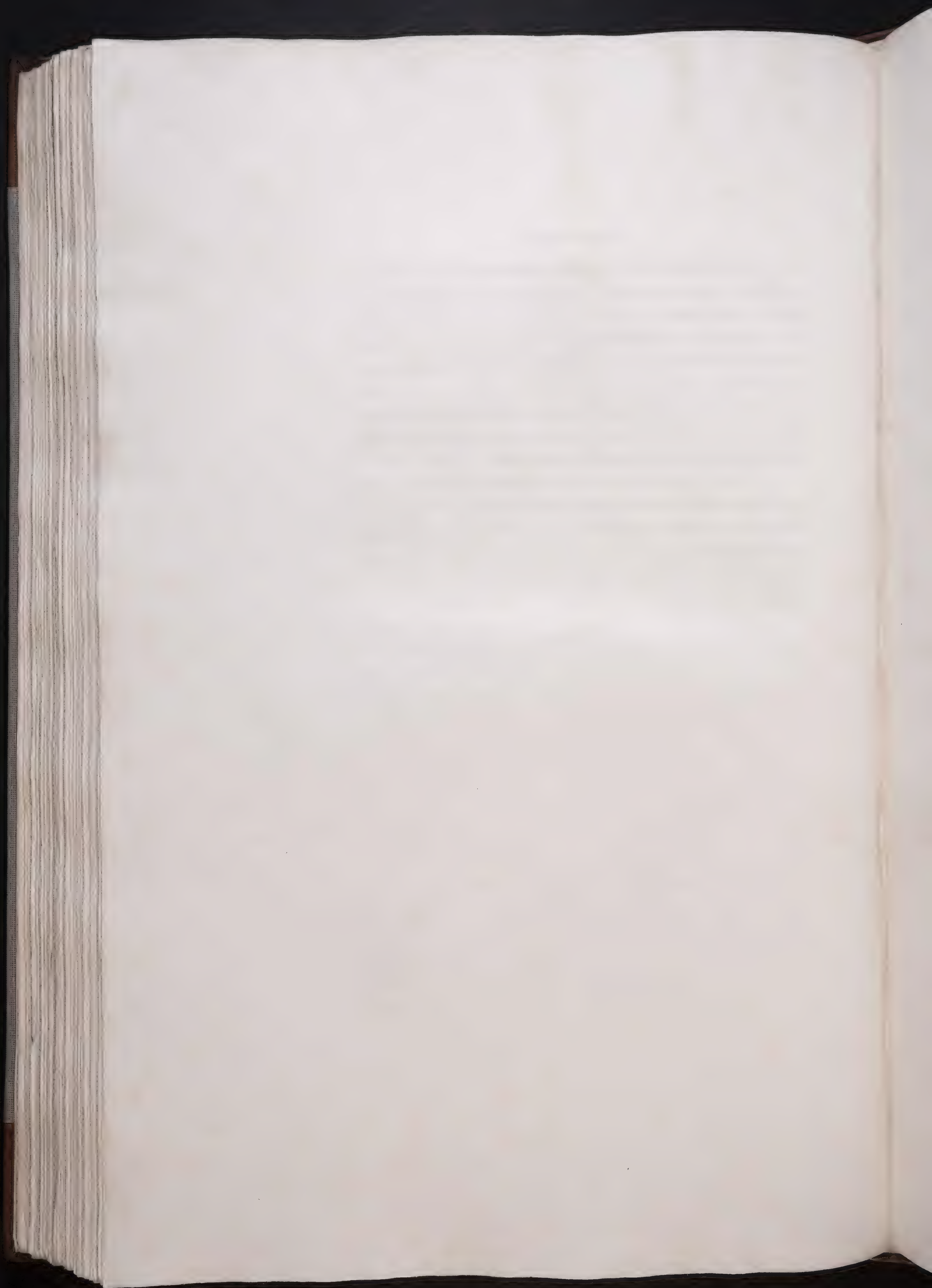
Non bisogna confonderla colla *Lacrima bianca* che si coltiva assieme alla nera nelle vicinanze di Napoli sotto il nome di *Lacrima Cristi*, la quale produce un vino chiaro, secco, spiritoso e leggero che somiglia al vino del Reno, e che perciò è distinta dalla nera. Non si deve cercare neppure negli altri paesi Italiani a vino nero: è un'uva esclusivamente Toscana, nè mi è avvenuto di ritrovarla in alcuna delle uve della Lombardia e del Piemonte. Essa difatto si trova descritta da tutti gli Eneologi Toscani.

Il Villifranchi la distingue col nome di *Lacrima di Spagna*, o *Tinto di Spagna*, ma non ne dà una descrizione sufficiente per precisarne le qualità.

Il Trinci la chiama *Lacrima di Napoli rossa*, ed è noto che sotto il nome di *rosso*, il Trinci parlando di uve, intende sempre il colore che comunemente si chiama *nero*.

Il Micheli, riportato dal Targioni, che ne possiede i manoscritti, descrive le due varietà sotto i nomi che ricevono dai coltivatori di *Lacrima dolce* e di *Lacrima forte*.

Ora, essa è tanto estesa nelle campagne Toscane, che non è più possibile che nascano degli equivoci sulla sua identità, e i lettori che vorranno conoscerla viva, la troveranno facilmente in tutti i vigneti.







Uva C. Matico.

Luigi Bozzolini, dipinto in Firenze 1832.

Giuseppe Perti incisore in Firenze 1832.

UVA LIATICA

O

ALEATICO DI FIRENZE

VITIS VINIFERA *Florentina*, racemis parvis, acinis rotundis, cortice rubescente, succo purpureo, dulci muscato, suavissimo. Vulgo, Uva Liatica, o Aleatico di Firenze.

La LIATICA è un vero *Moscato*, ma è la più gentile di tutte le Uve moscate. Il suo aroma ha un non so che di soave che alletta il gusto e l'odorato senza ferirlo, e perciò è preferito dai palati fini a quello dei moscatelli i più rinomati.

Il vitigno non è vigoroso e produce poco: i grappoli sono piccioli e spargoli: gli acini, tramezzati sovente di peduncoletti di fiori falliti, sono minuti, rotondi, di buccia vermiglia e trasparente, e di polpa densa, dolce ed odorosa: il vino è rosso, e di un profumo soavissimo.

Io non credo che si faccia in alcun luogo del vino di *Aleatica* pura. In generale essa è mischiata con delle altre uve, e serve a dare della fragranza. In Toscana si prescelgono a tale uso la *Trebbiana*, il *San Giovetto*, e la *Lagrime forte*. Con questo miscuglio si ottiene un *vino liquore* prezioso che gareggia coi vini più prelibati di questo genere.

Pare che la *Liatica* sia un'uva originaria della Toscana. In un paese ove da secoli si coltivano i moscati in quantità, doveva-

Uva Liatica

UVA LIATICA

no nascere spesso delle nuove viti dai loro semi e non vi è niente di più probabile, che uno di questi, modificato nella sua concezione dall'influenza di un clima, dove tutto si ingentilisce, abbia dato l'essere all'*Aleatico*, o *Uva Liatica*.

È strano che questo nome non si trovi fra quelli delle uve descritte dal Soderini, il quale pure parla delle Moscadelle, e ne annovera molte, ed è più strano ancora che non si incontri nel Baccio, scrittore che vanta tanto le Moscadelle del Fiorentino ove ai suoi tempi ne esistevano degli intieri vigneti. Io me ne meraviglio perchè lo trovo in Crescenzo che viveva tanti anni prima (1): ma dall'altra parte osservo che ai tempi di questo geponico le *Moscatelle Livatiche* (così si trovano scritte in Crescenzo), erano pregiate molto da alcuni e non lo erano punto da altri perchè di poco prodotto e facili a guastarsi, nè servivano ancora che per mangiarsi.

Il Trinci è il primo che ne parli come uva da vino. Ei dice che è vitame venuto di Grecia, ma non appoggia a nulla la sua asserzione: era un vecchio costume di attribuire una provenienza straniera a tutto ciò che si distingue dal comune, e la Grecia e la Spagna in punto a frutti ricevono spesso quest'onore, perchè sono nomi che suonano ubertà e fertilità: ma si sa che queste supposte provenienze sono spesso smentite dall'osservazione e dalla storia, e che le varietà le più preziose non sono che *fisionomie* venute dal seme, le quali compariscono fra i coltivatori senza che le avvertino, e perciò senza che se ne conosca l'origine. Qualunque però sia il luogo dal quale ci è pervenuta quest'uva sarà sempre vero che la Toscana è il paese dove il vino di *Liatica* ha presa la sua riputazione.

Una volta l'*Aleatico* era nel commercio, ed era ricercato come un *vino liquore* di molto pregio, e si preferiva con ragione al *Lunel*, al *Fontignano*, al *Moscato di Taggia* e a molti vini di Grecia. Ora, il gusto per i moscati è caduto, e quello dei vini

dolci è molto diminuito, e perciò l'*Aleatico* è meno ricercato. I progressi dell'arte della vinificazione hanno fatto nascere in Italia un'infinità di *vini liquori* meno mielosi; e il metodo di riporli in bottiglie, assicurandone la conservazione e migliorandoli, li ha fatti preferire all'*Aleatico Toscano*, il quale, spedito in fiaschetti, è esposto ad inacidire ed è di trasporto difficile e pericoloso.

L'uva però che gli dà il nome è coltivata da per tutto, e si fa dell'*Aleatico* in tutta l'Italia. Esso è più o meno *moscato* secondo le proporzioni delle uve che entrano nella sua composizione, siccome è più o meno mieloso secondo i metodi coi quali è fatto. I gusti del giorno amano di sentirvi appena l'aromo, e lo vogliono più spiritoso che dolce, ma è certo che, usandola con moderazione nella mistura, la *Liatica* sarà sempre un'uva preziosa, e la fragranza che dà ai vini troverà sempre dei partigiani.

La *Liatica* è una vite fallosa; e tale è riconosciuta da Crescenzo e dal Trinci: il primo però dice che prospera quando è posta sugli alberi. Io non credo che si usi ora in alcun luogo di tenerla in questa maniera, ma non sarei sorpreso che riescisse. La vite in genere ama di distendersi, e più si stende più ingrossa e produce: vi sono poi dei vitigni la cui indole particolare è così analoga a quella della Specie, che restano sterili se sono sforzati dalla potatura, e che producono in abbondanza se sono abbandonati al vigore della loro vegetazione.

L'Uva *Liatica* è una delle piante che smentiscono l'opinione della degenerazione e del miglioramento delle varietà per l'influenza del clima e del terreno.

Nata in Toscana è passata in quasi tutti i paesi viniferi dell'Europa, e conserva in tutti la stessa forma, la stessa indole, la stessa fragranza. Prende un maggiore sviluppo dove trova un terreno più sciolto e più nutritivo, allega meglio il fiore ove non è disturbata dalle nebbie di Estate, e l'uva acquista più zuccherino e più fragranza nei climi caldi e nelle esposizioni apriche ove può giun-

UVA LIATICA

gere ad una maturità più completa; ma i suoi caratteri distintivi sono sempre li stessi; e i maglioli della pianta che, vivendo in un terreno umido ed ombroso, non dava che dei grappoli acerbi e poco odorosi, trasportati in una collina esposta al meriggio ritornano a produrre delle uve dolci e fragrantissime.

Il disegno che rappresenta la *Liatica* è stato eseguito in Firenze sopra un campione preso in quelle colline. I Lettori vi riconosceranno il pennello dell'Artista distinta che continua ad onorarmi della sua collaborazione.

(1) Sono anchora altre manere d'uve bianche delle quali alcune adven- ga che appresso alcuni in grande honore s'abbino appresso noi per diverse ragioni, overo per pochezza di frutto loro, overo che troppo il mollume temono, meno bone per sperienza si trovano, et queste sono moscatelle livatiche, le quali ottime sono da mangiare et in arbori; ma in vigne spesse et appresso la terra non rispondono alla volontà. Crescentio, Opera di Agricoltura, lib. 4, cap. 4, pag. 88.





Uva - Moscadella nera.

Ex univ. botan. Florent. 1846.

Giuseppe Perù incis. in Firenze 1833.

115

U V A

MOSCADELLA NERA

Vitis vinifera apiana, racemis mediis, acinis rotundis purpureis, apyrinis, succo dulci odorosissimo, vino leni periocundo. Vulgo, Moscadella Nera.

Vitis Apiana C. B. Pin. 298. *Uva Muscatella*. Car. Steph. Pred. rust. 342. *Muscat*. Tournef. Inst. R. Herb. p. 613.

LI MOSCADO è un aroma che si sviluppa in certi vegetali e ne forma carattere, e la Vite è una delle piante che lo presentano più frequentemente. Quando si pronuncia, esso accompagna l'individuo che ne è dotato in tutto il periodo della sua esistenza e in tutte le diramazioni indefinite che ne provengono mediante gli innesti, le propagini o gli altri modi di propagazione usati dalla coltura.

È dunque un carattere particolare che non appartiene alla specie, ma che è intrinseco al vitigno che lo possiede, perchè dipende dalla sua organizzazione intima e perciò dagli accidenti della concezione che sono quelli che la determinano.

Quindi ei può trovarsi e si trova sovente in piante nate da semi di viti non moscate, e non si sviluppa sempre in quelle che provengono da semi di viti moscate. È una proprietà secondaria e accidentale che dipende dalla conformazione speciale degli organi di quel dato germe, e che cessa o si rinnova in ogni generazione: è una proprietà che varia da individuo ad individuo in inten-

Uva Moscadella nera

UVA MOSCADELLA NERA

sità, in delicatezza, in soavità, ma che una volta spiegata non si perde più e si perpetua nelle diramazioni indefinite che dividono il vitigno in milioni di parti separate, le quali vivono tutte indipendentemente quasi tanti individui isolati, ma che sempre ne formano un solo.

Indefinito dunque deve essere il numero delle Viti moscate, e indefinite le differenze che le distinguono; nè si potrebbe descriverne una come tipo, siccome sarebbe inutile il descriverne molte, e impossibile il descriverle tutte. Quindi sceglieremo le principali, e ci limiteremo a quattro, perchè crediamo che, conoscendo queste quattro, si conosceranno tutti i caratteri essenziali di questa classe di Uve.

Le prime due si distinguono pel colore, chè è nero, e sono la *Moscadella comune*, e la *Liatica*. Le altre due sono bianche, e si conoscono sotto i nomi di *Moscadella bianca* e di *Moscatellone di Spagna* o di *Salamanna*.

Io ne ho vedute molte altre nei diversi paesi che ho scorsi, e fra queste le *Malvagio* della Romagna e del Piemonte: ma non ho trovato in alcuna delle differenze tali da meritare di essere coltivate come varietà. Perciò le intendo tutte comprese nelle quattro prescelte per rappresentarle nella Pomona.

Cominciamo per la comune. La moscadella nera è una vite vigorosa che prende molto sviluppo e che produce assai. Ha i tralci di color di marrone, razzati di rosso, colle gemme grosse e rilevate: le foglie sono lustre al disopra e greggie al disotto, rabescate di rosso e a lacinie spesse ed acute: i grappoli variano in volume ed in forma, ora grossi ora piccioli, ora serrati ora spargoli, e per lo più lunghi ed appuntati: gli acini, sempre tondi e di un vermiglio diafano, chiudono una polpa dolce gentile e per lo più senza semi.

È un'uva mangiareccia che matura in Agosto, e che è ricercata pel suo aroma e pel zuccherino della sua polpa. Se si con-

UVA MOSCADELLA NERA

verte in mosto senz'essere concentrata all'aria o al Sole, dà un vino odoroso e saporito, ma leggero e che non dura. Se è concentrata produce un vino mieloso odorosissimo che si conserva, ma che sviluppa poco spirito e che non diventa mai asciutto. Se si mischia con delle altre uve, come si fa coll'Aleatico, essa non vi figura che come un aroma, e il vino che ne sorte conserva le qualità delle uve colle quali si unisce.

Tali sono i caratteri della Moscadella nera, e tali in gran parte sono pure i caratteri di tutte le Moscadelle. In generale, queste uve sono dolci e precoci, ma i vini che producono sono mielosi e di poco spirito. Quindi esse sono più pregiate come uve da mensa che come uve da vino. Come uve da mensa si distinguono per due caratteri ambi importanti, cioè, la fragranza e la mancanza di semi. La prima è una qualità che alletta il gusto, ma che non piace a tutti: la seconda è un difetto di natura, che diventa un pregio per l'uomo, perchè i semi incomodano in bocca e la polpa che non ne è imbarazzata riesce più gentile e più sugosa.

È un *mulismo* dovuto ad una combinazione annormale degli elementi sessuali nell'atto della concezione; e l'aroma che vi si combina è probabilmente dovuto all'alterazione che portano nell'organizzazione queste irregolari composizioni. Certamente egli non è nel terreno ove vive la vite, nè nel Sole che la matura: è il prodotto di un'operazione chimica che si fa nei vasi del vegetale, e che è determinata dalla loro organizzazione speciale.

Tali sono tutte le fragranze dei vini che i Francesi chiamano *Bouquets*, le quali dipendono intieramente dalla natura del vitigno quantunque sieno state attribuite dalla maggior parte degli Eneologi alle località ed al terreno. Come uve da vino, le *Moscadelle* non hanno altro pregio che quello dell'aroma: esse non possiedono che in grado ben leggero gli elementi di quelle qualità che costituiscono un buon vino: il palato non ne giudica in questo modo perchè le trova dolci; ma gli elementi del vino

UVA MOSCADELLA NERA

non sono tutti nello zucchero, ne ricevono il loro compimento nell'uva.

Ho detto che l'aromo è il prodotto di una combinazione chimica che si opera nei vasi del vegetale: il vino invece pare il prodotto di una combinazione della stessa natura ma operata nel tino. Gli elementi dell'aromo sono nei sughi che circolano nei vasi della vite, ed è in essi che esiste l'elaboratorio ove sono decomposti, e che determina la natura di questo prodotto: gli elementi del vino invece si formano bensì nell'elaboratorio medesimo e dipendono egualmente dalla sua organizzazione speciale, ma abbisognano poi di una seconda elaborazione chimica esterna per cambiarsi in vino.

Gli organi del vitigno determinano le loro proporzioni, e la fermentazione ne determina la combinazione. Quando le prime mancano, la seconda non può supplirle: essa può solo profittarne se vi sono, e modificarne i risultati. È per questo che le Uve moscate, anche trattate convenientemente dall'arte, non producono che dei vini mielosi: esse non isviluppano mai lo spirito delle tante altre uve che forniscono i vini fini, che deliziano i palati delicati dei nostri tempi.

Tale, in genere, è la natura dei vini moscati. Io non esito a dipingerli sotto questo aspetto perchè mi trovo d'accordo con un Autore che scriveva in un'epoca in cui i Moscadelli erano di moda, e in cui forse il genere dei vini gentili non aveva ancora ricevuti i perfezionamenti che ha avuto in seguito: ecco cosa ne dice il Baccio lib. 5, pag. 226: „ Il Vino di *Moscadella* non è „ ammesso dalla medicina, nè concesso ai malati o ai convalescenti. È vino da crapoloni e da tavernanti: quando è ben fatto e può sostenere la State, si usa per vezzo nelle merende e „ anche nei conviti, ma appena per assaggio e al primo servito: „ sempre è schivato dalle persone sobrie e dagli studiosi, come „ un vino insalubre: in somma, le uve moscate sembrano fat-

• UVA MOSCADELLA NERA

„ te per dilettae come frutto piuttosto che per deliziare col vi-
„ no (1). „

Gli Eruditi hanno disputato sul nome dell'Uva Moscata presso gli Antichi, e vi è stato chi ha dubitato se fosse conosciuta dai Greci e dai Romani: e di fatto, fra le tante uve citate dai Geoponici latini non se ne trova alcuna indicata in maniera da poter essere riportata alla nostra *Moscadella*, nè un vino che corrisponda al *Moscato* dei nostri tempi.

Non è già nella crassezza delle *Sape* di Catone e di Plinio, nè sul loro colore nero (che Galeno pretende esclusivo ai vini dolci), nè sopra altri indizii di questa natura che io mi appoggerai, come il Baccio, per escludere la pretesa corrispondenza del nostro *Moscato* col *Vino Greco*, col *Scybellite*, col *Thereo*, o col *Carino*. Sono desse proprietà che dipendono specialmente dal modo di fare il vino, e che perciò potrebbero associarsi facilmente anche coi *Moscatelli*, i quali sono o bianchi o neri o crassi o limpidi secondo la manifattura che subiscono: in vece, la fragranza che gli distingue, e che ha colpito e colpisce i moderni, è una proprietà che non poteva essere senz'importanza per gli Antichi, nè pare possibile che non l'abbiano rilevata, e non se ne sieno fatti capo per distinguere il vino di queste uve dagli altri. È questo, a mio giudizio, il solo argomento che indebolisce la forza delle congetture degli eruditi, i quali si contorcono inutilmente per riportare la *Moscadella* all'uva *Apicia* di Catone cangiata in *Apiana* da Plinio, e che vogliono così chiamata perchè appetita dalle api. (Bac. pag. 224).

Del resto, è un vecchio errore la mania di voler trovare nelle opere degli Antichi tutti i frutti che deliziano le nostre mense. Già ho osservato che le così dette *varietà* non sono che fisionomie individuali che nascono e passano, come fra gli uomini nasce e passa un artista, un matematico, un poeta. Se l'industria riesce a salvarne qualcheduna dalla sorte comune, ciò si deve alla sorprenden-

UVA MOSCADELLA NERA

te prerogativa dei vegetabili di poter essere moltiplicati indefinitivamente per suddivisione, prerogativa che perpetua l'individuo nelle sue frazioni, e lo conserva al di là della morte. Ma questa prerogativa preziosa esige quasi sempre l'ajuto dell'arte; e non è che nelle piante pollonifere, e in altre di simile indole che la natura opera da sè medesima questa moltiplicazione.

L'aroma delle viti moscate è una qualità che può essersi pronunciata sino dal principio dell'esistenza della vite, perchè sembra che l'organizzazione di questa pianta sia naturalmente disposta a svilupparla. Ma siccome questo caso costituisce un' anomalia, e che perciò non è comune, così può darsi che sia stata lungo tempo inavvertita dall'uomo, e perita cogli individui che l'avevano spiegata. È solo dal momento che è comparsa fra' popoli industriosi che la coltura può averla accolta e propagata, cosa che è succeduta probabilmente in tempi più vicini ai nostri; e le molte razze di Moscadelle che possediamo provano che è succeduta più volte, e in più di un paese.

Pare che le prime uve *Moscate* ci sieno venute dall'Arcipelago greco; e, difatto, le *Malvagio di Candia* hanno conservata per lungo tempo la primazia in questo genere di vini. Una volta introdotte è poi in regola che i loro semi abbiano data origine alle molte altre che coltiviamo al presente; mentre è sicuro che, se il seme rinnova l'individuo, e spesso con caratteri intieramente diversi da quelli del padre, ei porta però frequentemente in se stesso i principj dell'organizzazione paterna e ne ripete facilmente le disposizioni e le tendenze. Quindi, una volta comparsa la prima anomalia, ne seguono necessariamente delle altre analoghe nella sua discendenza; e, il carattere nuovo, che è stato nel primo individuo l'effetto di un'accidente o di una malattia, diventa ereditario e quasi normale. È questa sicuramente la storia della *Moscadella*. Nata in Grecia e passata in Italia col mezzo delle propagini, vi si è moltiplicata anche coi semi, e si è suddivisa con questo mez-

zo nelle tante varietà che coltiviamo al presente. Quanto al nome, pare certo che ha principiato per ricevere quello di *Malvagia* o *Malvasia* dal nome della città dalla quale ci venivano i vini, e da dove ci erano venuti i primi tralci. In seguito, essendosi riconosciuta una certa analogia fra la fragranza di quest'uva e l'odore del *muschio* conosciuto sotto il nome di *moscado* si è tirato da quello il nome di *Moscadella* variato poi in *Moscatella*.

L'Italia è piena di *Moscadelle*, e la nera è fra le più comuni. Nel quindicesimo e sedicesimo secolo il commercio faceva molto caso del *Moscatello di Taggia* nella Liguria, il quale è vantato dall'Alberti, dal Baccio e da altri come un vino che andava in tutta l'Europa. Il territorio Fiorentino produceva anch'esso in quei tempi una quantità di moscati che gareggiavano con quelli dell'Arcipelago. Se ne facevano nella Lombardia, nel Regno di Napoli, nello Stato Romano e nel Piemonte, e non vi era provincia in Italia che non vantasse i suoi *Moscatelli*.

Dopo che i Francesi hanno applicato i metodi dell'incollamento e del solfamento ai Moscati di Lunel e di Fontignano, tutti gli altri hanno ceduto il posto a questi, e non vi era rimasto che l'Aleatico di Firenze che si sostenesse a malgrado della mancanza dei due suindicati artificj, i quali avevano perfezionati i *Moscati* francesi, e a malgrado dell'inconveniente gravissimo dei fiaschetti.

Ora, i *Moscati* sono caduti tutti, nè ardiscono più comparire nelle mense di lusso, ove si preferiscono i Madera, i Heres, i Xjmenes, o i vini locali di simile genere, i quali si fanno da per tutto con molto successo.

I *Moscati* si sostengono solo nelle taverne, o nei conviti famigliari dei paesi che ne abbondano e nei quali il gusto pel dolce e pel profumato prevale ancora.

Non è già che il sapore di *Moscato* non possa combinarsi coi vini dolci nei quali lo zuccherino è mascherato dallo spirito, o an-

UVA MOSCADELLA NERA

che nei vini secchi : ciò è possibile , ma non è in uso ; e pare che quest'aromo non si confaccia che coi vini liquori .

Il disegno che accompagna questa descrizione è lavoro di un pittore Toscano sul quale avevo poste molte speranze quando incominciai la mia opera . Ei dipinse in quell'epoca la *Moscatella* per prova ; e la riescita di questo saggio mi tentò sino d'allora a comprendere le Uve nella Pomona . Ma la partenza di quest'artista per Costantinopoli ove è poi morto , e le infinite difficoltà che presentava l'intrapresa , mi scoraggiarono e ne abbandonai il pensiero .

Ora , che vi ritorno , profitto di quella bella prova , e non la credo indegna dell'opera .

(1) Omne Muscatelli genus experimur usu plus vel minus fumosum.... quo fit ut nec ab antiquis, ac minus a posteris in aliquem medicinæ usum admittatur, nec ægris conceditur, nec convalescentibus. Multi vero, cum reperiatur nutrimenti et gustui delectabile, gratum vinolentis ac cauponibus habetur post primos præsertim menses. Si optimè verò comparatum sit, firmumque per æstatem habeatur ob aliquam quam habere solet in ientaculis gratiam, et quandoque in conviviis, in prima duntaxat mensa, vel Vappæ usu, sicut alia id genus suavia, ac unico semel haustu concedendum. In totum moderatæ vitæ hominibus ac studiosis gravat caput ac obtenebrat ingenium, obnoxios reddit obstructionibus, ac morbis calidis et calculorum vitis, quorum scilicet Uva nata videtur potius pro delectabili inter fruges alimento quàm vino. BAC. de Vin. Ital. lib. 5, pag. 226.





Uva pignola di S. Colombano.

Mauro Rusconi delin. Pavia 1831.

Giuseppe Pera incis. in Firenze 1832.

UVA PIGNOLA

O

PIGNOLO DI SAN COLOMBANO

VITIS VINIFERA *Sancti Colombani*, racemis parvis cylindricis, acinis rotundis sibi invicem confertis, cortice nigro, succo rubescente, linguam suggente, austero. *Vulgo*, Uva Pignola, o Pignolo di San Colombano.

IL PIGNOLO è l'uva classica della Lombardia milanese: è un vitigno vigoroso che si adatta egualmente al colle, e alla pianura, e che fallisce di rado.

Ha i tralci tinti di un giallo bruno, i nodi rapprossimati, la foglia picciola, leggiermente dentata a picciuolo rosso, lustra al di sopra e un poco tomentosa al di sotto.

I suoi grappoli sono piccioli, cilindrici, serrati, composti di racimoli eguali, di acini rotondi sempre fitti e spesso schiacciati gli uni dagli altri, di buccia nera, leggiermente indachina e di polpa vermiglia.

Il suo vino è nero, spumoso, e ha un poco di pizzico. Io non so se se ne faccia in alcun luogo dello schietto senza miscuglio. In generale il *Pignolo* è coltivato insieme a molte altre uve. Nei Colli di San Colombano nel Lodigiano è il dominante, e il vino di quelle vigne è il più stimato fra i vini del Milanese. La Brianza lo conta per una delle uve migliori dei suoi vigneti, ma non

Uva Pignola

UVA PIGNOLA

vi primeggia. Nell'Oltrepò Pavese e nelle colline del Piacentino la sua coltura è alternata con quella della *Moradella*, dell'*Uvetta di Caneto*, e della *Trebbiana*. Il celebre Professore Scarpa, che mi ha accolto colla cordialità che gli era propria nella sua Villa di Bornasco, lo combinava colla *Berzemina*, e ne faceva dei vini squisiti. Essi riescono quasi imbevibili nelle pianure Pavesi e nel Lodigiano, ove pure domina il *Pignolo*, ma ciò non deve sorprendere, perchè quei terreni fatti per le cereali e le praterie sono di loro natura nemici della vite.

Il *Pignolo* riprende le sue qualità nel Novarese, ove gareggia coll'*Uvetta*, col *Neiret*, e colla *Spana*, e dove, salendo sui Noci e sui Ciliegi si stende in un modo straordinario, e spiega una fecondità prodigiosa, trovandosene delle piante sulle quali si colgono sino a nove brente di vino.

Le colline della Valdisesia sono coperte di *Pignolo*, ed entra colla *Vespolina* e colla *Spana* nei famosi vini di Bocca, di Grignasco, di Prato, di Fizzano, di Maggiora, di Romagnano e di Ghemme, e comincia solo a diventar raro nei monti di Gattinara ove la *Spana* diventa quasi esclusiva, e dove i vini spiegano un carattere nuovo, sconosciuto nelle Vigne Lombarde.

Sono queste le regioni del *Pignolo*, e forse sono quelle che si trovano più confacenti alla sua indole e alla sua perfezione.

In tutti i tempi esso vi ha goduto di una riputazione distinta. Crescenzio dice che il *Pignolo* non fruttificava nel Bolognese, ma che era molto amato presso Milano: e il Baccio lo vanta come un'uva particolare che distingue il territorio Pavese e il Lodigiano. Ecco come ne parla nel Libro Sesto della sua Opera alle pagg. 313 e 316. „inter communia singulare habet uvæ „genus, quam Pignolam diximus, a figura racemulorum, quæ nigris acinis, iisque pineorum similitudine parvis ac nigris, adeoque sibi invicem confertis, ut nec avelli possint, nisi digitis, aut potius morsu dentium dilacerentur. Succosa in sua substantia li-

„ quore, ac grato suctu ex austero permixto ac dulci, ut et vi-
„ num reddant, quod simili gustu, ac vulgò piccante dicitur, ac
„ blandulis in cratere subsiliens bullis, colore splendido, sapore ac
„ odore pineoli, mediocris roboris, ut nec nostratibus cedat La-
„ chrymis „. Più sotto poi, parlando del Lodigiano, dice: „ Vin-
„ ctis præterea passim consita, quæ citrà Sancti Colombani amœ-
„ nissimi cænobiij colles, summam obtinent in vinis suis generosis
„ laudem, rubris primùm, helveolis, et nonnullis Vernaciis et al-
„ bis optimi generis. Participat et uvis et vinis Pineo-
„ lis, quas Ticinij proprias diximus, et in Placentinis ex adverso
„ collibus propagari, et pauca præter hæc abet ex selectis uvis al-
„ bis subaustera et clara, quæ olygophora æmulantur, perdurantque
„ ad usum egrotantium in totam æstatem „.

Un' uva che godeva di tanta riputazione sino dal sedicesimo secolo doveva passare naturalmente nelle provincie vicine, e specialmente nell'Italia meridionale. Eppure, io non l'ho potuta riconoscere in alcuno dei vigneti delle altre regioni Italiane, nè la trovo descritta che dal Trinci. Il Soderini parla di due uve che portavano il nome di *San Colombano*, e una di queste si coltiva anche attualmente in Toscana, ma è un' uva bianca più in uso per le frutta che per fare del vino. Quella invece descritta dal Trinci corrisponde perfettamente col *Pignolo Lombardo*, ed ei ne vanta il vino, e fatto solo, e mescolato: ecco come si esprime:
„ Fa il vino molto colorito, odoroso, sottile e spiritoso: piace in-
„ finitamente a beversi solo, ma non prima che abbia sentito il
„ caldo, e mescolata questa con altre uve proprie fa meraviglio-
„ samente bene, non solo per il colore, ma per il sapore e odore
„ che sono cose molto stimabili. *Trinci*, Tratt. delle Uve e dei
„ Vini, cap. 22. Dell'Uva Pignola rossa e sue qualità „. Io non
la cultivo che da poco tempo, e non posso ancora parlarne per
esperienza propria: rimetto quindi i Lettori a quello che ne è sta-
to scritto.

UVA PIGNOLA

Il disegno che presento al Pubblico è dono di un Naturalista illustre, che ha portata la sua amicizia al segno di consacrare alla Pomona un pennello reso celebre per tanti lavori di Storia Naturale. Io mi compiaccio di testimoniare a quest'amico, il Professore Rusconi di Pavia, i sentimenti della mia riconoscenza.

Mi è dolce di estenderli pure al Professore di Agraria il Sig. Moretti, il quale mi ha accompagnato nelle mie peregrinazioni dell'Oltrepò Pavese e del Lodigiano, e mi ha assistito co'suoi lumi e colle sue relazioni.

È l'aiuto di così distinti Collaboratori che mi ha ispirato il coraggio di intraprendere quest'ultima parte dell'opera, che presenta in se stessa tante difficoltà e tanti ostacoli.





Uva • Rossese

Donco. Del Pino dipinto in Finito 1828.

Giuseppe Pera incise in Firenze 1832.

UVA ROSSESE

VITIS VINIFERA MONTIS-ROSEI, *racemo parvo, oblongo irregulari, racemulis exiguis, acinis pumilis, rotundis rarioribus, inequalibus, cortice partim albescente partim roseo, pulpa gratissima, succo albo spiritoso duraturo. Vulgo, Uva Rossese.*

LIl ROSSESE è la vite classica della Liguria orientale: è un vitigno vigoroso che produce bene in qualunque modo si tenga. Ha i tralci di color di marrone, divisi in nodi spessi e rilevati, le foglie picciole, leggermente laciniate in tutto il loro giro, bianchiccie al di sotto ma senza lanugine, e tinte al di sopra di un verde così chiaro che le fa distinguere a colpo d'occhio da quelle di tutte le altre varietà.

I grappoli sono piccioli, lunghi, spargoli, a racemoli eguali e regolari. Gli acini sono minuti, tondi, di grossezza ineguale, spesso falliti, e la loro buccia, che è bianca, si tinge nella maturità di un rosso sfumato che ha dato il nome al vitigno.

Il vino è bianco, sottile, secco, spiritoso e di serbo, e se la vite è in luogo aprico, somiglia ai vini del Reno. Quando se ne limita la fermentazione prende un pizzico che piace a molti, e quando è concentrato acquista uno spirito che lo avvicina al vino di Madera.

È impossibile il rimontare al di là di tre a quattro secoli per mettere insieme la storia dei nostri vitigni. Si deve credere che

UVA ROSSESE

quelli, che si coltivano al presente nella *Lunigiana* e nella porzione di Liguria che vi confina, vi esistessero già ai tempi di Plinio; e si può supporre che il *Rossese* entrasse fra le uve che producevano in quei tempi i vini celebrati di *Luni* e della *Liguria*.

Ciò che è certo si è che nei primi secoli del risorgimento dell'agricoltura in Italia, la Liguria Orientale si era resa di nuovo celebre per i suoi vini e specialmente per quelli delle *Cinque Terre*.

Ne abbiamo un attestato in un passo delle novelle del Sacchetti già da me citato dal quale risulta che in quei tempi, cioè verso il 1350, i Toscani per avere dei vini fini, facevano venire le viti dalle *Cinque Terre* in Liguria, e specialmente da *Corniglia*.

La celebrità del vino delle *Cinque Terre* continuava ancora nel XV. secolo, quando già il commercio dei vini, che le Colonie di America chiedevano alla Spagna e alla Francia, avendo portato quei popoli a perfezionare i loro, gli aveva messi in voga in maniera da escludere al confronto tutti gli antichi vini d'Italia.

Il Baccio, che ha scritta la sua storia dei Vini Italiani nel 1590, ne parla come di vini ricercatissimi, e distingue fra tutti il Vino di *Rossese*, dicendo che era portato in Francia, e nel Belgio pel Rodano, e sino nell'Inghilterra, e che in Roma specialmente era pregiato assai per la sua limpidezza, pel suo gusto, e per la sua salubrità di modo che il Papa Paolo Terzo, lo preferiva ai vini oltramontani, e ne faceva la sua bevanda favorita (1).

Nè la coltura del *Rossese* si limitava alle sole *Cinque Terre*. Era estesa da tempi remotissimi a tutta la Liguria, e specialmente alle belle colline di Savona, conosciute anche al presente per i loro vini bianchi, che riuniscono al secco dei vini francesi la fragranza dei vini di Spagna e una leggierezza che gli rende propri a pasteggiare.

L'Avv. Giuseppe Nervi, distinto cultore delle Lettere in Savona e degno genero dell'illustre antiquario Belloro, mi ha fatto vedere diversi articoli nei libri di amministrazione di quella città

del XV. secolo dai quali si conosce che il vino di *Rossese*, che si faceva in quel territorio, era in allora in gran pregio anche fuori della Liguria.

In essi si legge che in data del 1416 la città fece regalo di una *mezzarola di Vino di Rossese* a Spinetta Fregoso, Signore di Savona, e ne è notato l'importo in L. 2. 10. di Gen. Un secondo regalo di questo vino si trova registrato sotto l'anno 1436 nella quantità di due *mezzarole*, che costarono L. 11. e che furono mandate a Gio. Batt. Fregoso, Capitano delle Galee Genovesi. Un terzo fu fatto nel 1437 a Giano Fregoso, personaggio appartenente alla fazione che governava in quei tempi la Repubblica di Genova, e un quarto, di quattro *mezzarole* fu mandato nel 1468 ai M. Sforza e Pasterola inviati del Duca di Milano.

Tutti questi regali, fatti da una città in allora potente a personaggi di tanto riguardo, provano che il vino di Rossese era tenuto in gran pregio anche dai forestieri, e che era considerato come un vino di lusso.

Nè le sue qualità hanno cangiato col variar dei secoli: esso è ancora al presente un vino squisito; e potrebbe stare al confronto dei migliori vini di Europa, se i nostri agricoltori, più solleciti della qualità che della quantità, coltivassero la vite con più riserva, e dassero alla fattura del vino le cure e le diligenze che vi impiegano gli oltramontani.

Le belle colline di *Albisola*, e quelle di *Legino*, così care al Chiabrera, sono sempre le stesse, e l'uva *Rossese* dei nostri giorni contiene come quella del XV. secolo, i principj di un liquore delizioso.

Ma la coltura ha molto variato: le viti, in generale, sono tenute alte sopra bronconi di castagno o sopra pergole; e con questo metodo producono troppa uva perchè possa essere sufficientemente nudrita ed acquistare la maturità conveniente. Le poche che si tengono basse nei luoghi più aprichi o meno ubertosi, prov-

UVA ROSSESE

vedono i vini scelti che i proprietari agiati fanno per proprio uso e che si consumano nei loro conviti senza che mai ne vadano nel commercio.

Non si può dire totalmente lo stesso del vino delle *Cinque Terre*, sebbene non si curi neppur esso come una volta. In quelle rocche situate sulla riva del mare, una gran parte delle viti sono tenute distese sul suolo a pergolati bassi; e i grappoli, che pendono quasi a tocco di terra e ne ricevono il riverbero, acquistano una maturità completa, sicchè ne sorte un vino da pasteggiare prezioso che è venduto in Genova per le tavole di lusso, e che gareggia coi vini bianchi di Bordò conosciuti sotto il nome di *Grave*, e coi vini del *Reno*. Ma la loro bontà è tutta dovuta alla qualità del vitigno e alle circostanze della località che favoriscono la maturazione delle uve. Pochi vi aggiungono le cure di una buona vinificazione, e queste sono riservate anche nelle *Cinque Terre* ai vini ricercati che i particolari fanno per proprio uso, e che si bevono alle loro mense per festeggiare gli amici, o per celebrare qualche giorno distinto.

Questi però possono stare al confronto di qualunque vino forestiere; ed io ne ho bevuto alla mensa di un amico instruito e agiato che possiede molti vigneti a *Monte-Rosso*, il Cav. *Gritta*, e posso assicurare che non lo avrei distinto dal migliore *Madera*.

Il *Rossese* è un vitigno che teme le nebbie di mare; e, se queste lo colgono quando è in fioritura, i fiori falliscono. È perciò che i suoi grappoli restano per lo più radi e spargoli, e che gli acini si trovano quasi sempre frammezzati di peduncoletti a grano abortito.

Quest'inconveniente è meno sensibile quando le viti sono tenute molto alte come nel *Savonese*, perchè allora il vento le scuote, e dirada la nebbia salina del mare che le corrode. Esse lo sfuggono pure quando sono tenute distese sul suolo a pergolati bassi come nelle *Cinque Terre*, o almeno ne soffrono meno che nel

UVA ROSSESE

sistema dei filagni, che è in uso nel resto della Liguria: in genere però il Rossese è un' uva fallosa e non è di tanto reddito come molte altre. La picciolezza dei suoi grappoli, la rarezza degli acini ne rende il prodotto minore di quello che si aspetta, ma questo difetto è compensato dalle sue qualità, e non vi è coltivatore agiato che non voglia averne nei suoi vigneti.

Il Baccio dice che a *Monte-Rosso*, il *Rossese* comincia a maturare in Luglio ed è vendemmiabile in Agosto. Io convengo che in quelli scogli situati sulla costa e riscaldati dall'aria di mare, l'uva, che quasi tocca il terreno, matura più presto che altrove, ma so che, a malgrado di questo, non vi si vendemmia che dopo la metà di Settembre.

Nei miei vigneti in Finale, il *Rossese* comincia a maturare verso la fine di Agosto e non è nella sua perfezione che sul cader di Settembre. Qualche volta mi sono trovato bene di lasciarlo alla pianta sino ai primi di Ottobre.

Lo stesso succede nelle colline di *Albisola* e di *Legino*, che sono situate sulla costa e che godono di tutto l'orizzonte marino.

Quantunque il *Rossese* possa considerarsi come uva precoce è però preceduta nella maturità non solo dal *Dolcetto di Monferrato*, ma ancora dal *Vermentino* dal *Trebbiano Fiorentino*, dal *Rossano di Nizza*, e da molte altre uve: le precede però tutte nella vegetazione di Primavera, e non ne conosco alcuna che metta così presto.

Non farò parola in questo articolo della sua coltura, per non ripetermi, e rimetterò su questo punto i lettori al mio Trattato sulla Vite.

N O T A

(1) Ex ora Genuensi vina..... primi..... meriti ad Ripam Romanam habentur quæ è Quinque terris pro horum vinorum fama cognominantur, quas a Lovanto antiqui nominis, hodie M. Rosseum appellant, Varnaciam, Corniliam, Manarolam, Rivum majorem. Quorum locorum vina audent cum Centulis comparare: nempe quæ si non robore, suavitate quidem ac salubritate eadem ac similia ex Neapolitano tractu adlata æmulentur. Et illa precipue, quæ hausta in vasis firma consistunt substantia, nec mutantur colore. Unde non modo in Italiam convehuntur, ac Romam, sed in Galliam, et per Rhodanum ad Belgas, et usque in Angliam, mediocribus doliis, ac circulis ferratis mittuntur. In summa vero laude habetur, quod *Amabile* appellant, ac primi meriti in mensis Principum. BAC... *De vinis Italiæ*, pag. 308.

Razzese, et a M. Roseo in Liguria.... Hoc enim uvarum genus ex vehementi sole, ac percussu assiduo caloris super illis lapidum solebris, cum vehementer excoquantur, a primis ferè diebus mensis Julij incipit maturescere, ac tractu dierum ad Augustum usque dulcescit, vitibus presertim pumilis uvisque, propterea per aliquot dies antè vindemiam semipassis, ac simpliciter conculcatis ac expressis syncerissimum vini liquorem fundit. BAC. *De vinis Italiæ*, pag. 308.

Syncerissimæ substantiæ ejusmodi vina hic Romæ experimur, grandia potius quam suavia, cum insigni odore, ac aureo nitore limpida blandeque in cyathis scintillare. Gratissimi potus, ac multi nutrimenti, maximæ senibus. Pauli III. auctoritate, atque usu, qui autumnò præsertim atque hyeme sub Boreæ algoribus eo potu utebatur, et ex eis præsertim vinis, quæ dulcoris sensum suctu grato preferrent gustui. Sanis utilissimum et valetudinariis. Cæterum ad portum Genuensem, tam ex patriis collibus, quàm aliunde omnis generis advehuntur vina, ex Gallia et ex Italia validiora, nec non suavissima ex Creticis Malvasia, immo et ex Hispaniis gloriosa. BAC. p. 309.





Uva. Rossana di. Sagra

Donato Del Pino dipinto nel 1832.

Francoise Corvi incise nel 1835.

125

U V A

R O S S A N A

O

BIANCA DI NIZZA

VITIS VINIFERA NICEAENSIS, *racemis oblongis exilibus, acinis parvis ex-rubro-albicantibus, cito maturescentibus, succo dulci suavissimo. Vulgo, Uva Rossana. Bianca di Nizza. Belletto bianco.*

LLA ROSSANA è un' uva bianca che abbonda nei contorni di Belletto, e che concorre colla *Fuella*, colla *Trinchera* e col *Negrau* a fare il vino famoso dei Colli Nizzesi.

I suoi grappoli ordinariamente oblungi e sottili sono qualche volta grossi ed alati. Gli acini sempre minuti, tondeggianti e di un bianco velato di rosso, contengono una polpa saporita che si scioglie in un mosto dolce il quale diventa amabile colla fermentazione, e modera la forza delle uve nere colle quali è mischiata.

È un' uva che si confonde facilmente con il *Trebbiano* e che ha della somiglianza coll' *Albarola* delle *Cinque Terre*, coll' *Erbalus* del Piemonte, e un poco col *Rossese* dei Genovesi. Si distingue dal primo perchè il bianco dei suoi acini è sempre velato di rossiccio; dalla seconda perchè ha i grappoli meno serrati e gli acini un poco più minuti; dalla terza perchè è più rosseggiante, e ha i grappoli più sottili e più lunghi; e dall'ultima perchè non è così spargola, e ha i grappoli molto più grandi.

Uva Rossana

UVA ROSSANA

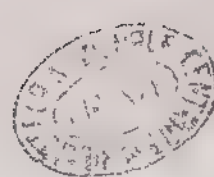
Tutte queste differenze però sono difficili a precisarsi in una descrizione. Esse colpiscono l'occhio come le fisionomie negli uomini, ma si confondono in modo l'una nell'altra che la lingua non riesce a determinarle: si riconoscono pure nelle foglie e nei tralci, ma presentano anche in questi le medesime difficoltà.

Il carattere il più facile a fissare è quello della precocità, e in questo la *Rossana* supera tutti i vitigni citati. Essa sorpassa lo stesso *Vermentino* che io trovo il primo a colorirsi fra le uve bianche. La fecondità è un'altra delle sue prerogative, e in questa rivaleggia col *Trebbiano* e coll'*Albarola* che sono fecondissime; ma come farne il confronto nella complicazione delle tante cause che concorrono a determinare questa qualità?

La natura del vino è anche un carattere che si può determinare con facilità, e che è il più importante: ma per stabilire delle comparazioni esatte vi vorrebbero delle esperienze precise, e queste non sono ancora state istituite. Ciò che si può dire si è che il suo vino tende all'amabile, e che perciò ha dell'analogia con quello del *Trebbiano*, dell'*Albarola* e dell'*Erbalus*, e si distacca da quello del *Rossese* che è frizzante e spiritoso, e da quello del *Vermentino* che è vigoroso e secco.

Qualunque sieno queste differenze la *Rossana* sarà sempre uno dei migliori vitigni d'Italia, e merita uno dei primi posti nei vigneti dei dilettanti.

Il disegno è lavoro dell'insigne Del Pino. L'originale è stato colto nelle mie vigne di Finale, ma la pianta che lo ha prodotto è venuta da Nizza, ed è figlia di vite vivente nei colli di Belletto.





Uva Salamanna?

Carolina Bozzolini del. — Luigi Gariboldi inc.

127

UVA

SALAMANNA

O

MOSCATELLONE DI SPAGNA

VITIS VINIFERA MOSCATA, *racemis magnis, acinis maximis rotundo subovatis, epicarpo flavescente, in maxima maturitate flave-rubente, succo dulci, moschati saporis gratissimo. Vulgo, Uva Salamanna. Uva Seralamanna. Uva Zibibbo. Moscatellone di Spagna.*

Uva Salamanna. Vern. LASTRI. v. Vitis Vinifera Bumastos. BAUH. PIN. Seralamanna lunga, o Zibibbo bianco vero. MICH. Vitis parvo ac rariore botro, acinis ovatis uncialibus et majoribus flavescens praesuavi moschati saporis. MIC. RAR. Vitis Vinifera Bumastos. BAUH. PIN. Vitis Vinifera passa major. BAUH. PIN. TARGIONI, Diz. Bot. p. 192.

Vitis Apiana, acino maximo, ovato, e viridi flavescens, Moschato Alexandrino. Muscat d'Alexandrie. Passe-longue musquée. DUCHAMEL, Traité des arbres fruitiers.

The raisin Muscat. MILLER. The gardener Dict.

Moscadel gordo blanco. Vitis Apiana acinis obovatis subaureis. Moscatel Real. SIMON-ROXAS CLEMENTE, Saggio sulle Varietà della Vite che vegetano in Andalusia. pag. 338.

Moscadel Romano blanco. FUENTE DUENA. Trattato sulla Vite inserito nelle Memorie istruttive e curiose di Don MIGUEL SUAREZ. T. 6. p. 290.

Moscadel Romano. Varcacel. Agricoltura generale T. 8. p. 17. Valenza 1791. Ivi. DELVAO. p. 249.

Uva Salamanna

Moscatelon, o Moscatel Flamenco. GARCIA DELLA LENA nelle Conversazioni Malaguegne stampate in Malaga nel 1789, e nella Dissertazione e difesa del famoso Vino di Malaga. Pero-Ximen. Malega 1792.

La SALAMANNA è la più bella e la più gustosa delle uve e quella che primeggia specialmente fra le Uve da mensa.

Il suo fusto è forte, vigoroso, e di molta cacciata; i tralci grossi e rigogliosi; le foglie grandi, appena lobate, a lobi ottusi, lisce al di sopra, scabre al di sotto, qualche volta sparse d'un poco di peluria bianca ma rada e interrotta, e col picciuolo grosso, e colorito di rosso. I grappoli grandi, lunghi, spargoli, portano degli acini grossi tondeggianti, spesso ovati, composti di una buccia verde-biancognola che si volge nella maturità in un giallo sfumato di rosso, e di una polpa consistente, zuccherina, sugosa, ed esalante un odore e un gusto di moscato soavissimo, che la rende grata a mangiarsi tanto fresca che secca, e che dà al vino che ne sorte un profumo delizioso.

È un vitigno robusto che riesce bene in tutte le località, ma ama di preferenza un terreno grasso e umido e un'esposizione calda. Dotato di una vegetazione vivacissima, ei tende a spiegarsi e distendersi, e perciò prospera meglio nelle pergole che nei filagni o tenuto a ceppo basso; ed è difatto sopra pergole che io l'ho veduto quasi sempre in Ispagna, in Francia, e in quasi tutta l'Italia.

La Salamanna è una delle uve più precoci. Comparisce subito dopo le *Lugliatiche*, ed è contemporanea dell'*Uva greca* (*Vitis laciniata* LIN.), della Galletta (*Pizzotello* dei Romani, o *Cornichon* dei Francesi), e delle altre Uve moscate.

In generale è un'uva riservata per le mense, perchè è una delle più grate a mangiarsi fresca: ma riesce squisita in istato di uva passa: vi sono dei dilettranti che ne fanno anche del vino.

UVA SALAMANNA

Il Sig. Don SIMON-ROXAS CLEMENTE dice che il suo mosto ha il colore del sugo di limone grigiastro, e che il 15 Settembre pesava dodici gradi. Ei proveniva da uve raccolte in Chipiona nell'Andaluzia state esposte per tre giorni al sole. Quello di Palmosa il 26 Settembre pesava tredici gradi e in Ottobre nel 1808 ne ha pesato quindici.

Questo Scrittore ne descrive una varietà a color paonazzo, sotto il nome di *Moscatel gordo morado*, e la riporta all'uva *Niuridduni* del CUPANI, al *Muscat long violet* di LIGER (*Nouvelle Maison rustique*, pag. 454), al *Moscatel Romano morado* di FUENTE DUENE, pag. 290, al *Muscat Violet* di DUHAMEL pag. 209, al *Violet Muscat* di WESTON pag. 153, al *Moscatelon Encarnado* o *Uva de Constanza* dei traduttori Spagnoli di ROZIER, pag. 72; e dice che nel Vigneto di San Lucar detto *Hornillo*, ha veduto un ceppo che portava quattro tralci, due dei quali davano del *Moscatellone bianco* e due del *Moscatellone paonazzo*. pag. 390.

Io non conosco questo *Moscatellone paonazzo* ad acini grossi come il bianco. Probabilmente esso non è coltivato in Italia. Quanto poi al ceppo che produceva dei grappoli delle due varietà, io sono persuaso che non era una *Bizzarria* come l'uva a due colori, ma bensì una pianta nella quale una delle due era innestata sull'altra.

È inutile il cercare l'origine di questo Vitigno; sotto il punto di vista storico, essa si perde nell'oscurità che cuopre il principio della maggior parte dei nostri frutti. Sotto il punto di vista fisiologico, non si può mettere in dubbio che è una pianta straordinaria, dovuta ad un seme così costituito nella sua concezione e che ha portato dalla nascita le qualità che la distinguono.

Il paese in cui è nata deve essere certamente una di quelle regioni nelle quali la vite è indigena, e dove le piante, che si sviluppano spontanee, lasciate a se stesse, spiegano le qualità sorte nella concezione prima che l'uomo le sopprima per far luo-

UVA SALAMANNA

go a vitigni che già affeziona, come succede in tutti i paesi viniferi ove la vite è un oggetto di coltura.

Ora il *Moscatellone* si trova in tutti i paesi dove può vivere la vite, ed è una delle varietà che si scelgono per le coltivazioni artificiali dei paesi freddi, dove la vite esige dei ripari, o dove si tiene nelle serre.

La Spagna è il paese in cui si trova in maggior abbondanza. Il Sig. ROXAS CLEMENTE nel suo Saggio sulle Viti Andaluze la mette nella sua classificazione nella tribù quindicesima fra le Uve appiane (*acinis moschatis*), e dice che si coltiva in tutta l'Andaluzia e nella nuova Castiglia e più specialmente in Malaga dove è conosciuta sotto il nome di *Moscatelon*, o *Moscatel Flamenco*, e dove serve per fare il Zibibbo di prima qualità conosciuto sotto il nome di *Moscatel gorron*, del quale si fa una grande esportazione da Almunecar e altri luoghi della costa.

I Francesi conoscono il Moscatellone sotto il nome di *Muscat d'Alexandrie* o *Passelongue musquée*. Così è nominato da DUHAMEL e così lo chiamano anche gli Agricoltori. Nella Francia Meridionale si trova in tutte le vigne e nei giardini, ma non si coltiva che in picciola quantità e solo per mangiarsi fresco. Nell'interno si coltiva pel medesimo oggetto, e si tiene in ispalliera con dei ripari.

Gl'Inglesi lo coltivano nelle serre e dicono che riesce eccellente. Essi lo distinguono col nome francese di Moscato di Alessandria.

L'Italia è piena di questi Vitigni, ed io l'ho trovati dappertutto e quasi sempre sopra pergole, ma solo per uso delle mense. In qualche luogo è chiamato *Uva Zibibba*, quantunque non si converta in *passa* come a Malaga. I Toscani gli danno il nome di *Uva Salamanna*, nè saprei dirne l'etimologia. Il Soderini lo chiama *Moscadella grossa di Napoli*. In generale però esso è conosciuto sotto il nome di *Moscatellone* o *Moscatello di Spagna*.





Uva Sangiovese

Uva della Toscana dipinta in Firenze 1821

Giuseppe Pera. dipinto in Firenze 1832

U V A

S A N G I O V É T O

VITIS VINIFERA ETRUSCA, *racemis pyramidalibus congestis, acinis rotundis, nigricantibus, vino purpureo, generoso, austero, duraturo*. Vulgo, Sangiovéto o Sanzoveto o San Gioghéto.

Vitis parvo ac densiore botro, acinis rotundis, minimis, nigris, subacidis. MIC. RAR. San Gioghéto piccolo = TARG. DIZ. BOT.

Il SANGIOVÉTO è l'uva che forma il fondo dei vini i più generosi della Toscana. Ha la foglia piccola, sottile, colla punta acuta, spesso increspata, a lacinie pronunziate, lustra di sopra e senza lanugine di sotto. Il grappolo è grosso, il più sovente piramidale, spesso alato, appuntato e serrato. Gli acini mediocri, rotondi, di guscio duro, meno neri di quelli del Canajolo, e di polpa meno dolce. Il vino senza odore, colorito, generoso, acerbo, ritarda molto a perfezionarsi, ma in compenso si conserva per lungo tempo e migliora invecchiando.

I Toscani riguardano il Sangiovéto come il migliore dei loro vitigni, ma non ne fanno del vino separato: essi lo combinano con diverse altre uve, e più spesso col Canajolo e col Mammolo: è opinione che il primo corregga la sua austerità collo zuccherino di cui abbonda, e che il secondo gli comunichi l'odore di viola mammola che gli è proprio. Si unisce pure colla Lacrima, e col Trebbiano, e questi lo rendono più sciolto e più saporito.

Uva Sangiovéto

UVA SAN GIOVÉTO

Il Sangiovéto è l'uva favorita del Fiorentino, ed entra come principale nei vini di Chianti, di Pomino e di Carmignano. Essa si coltiva pure come uva di primo pregio nel Pistoiese e nel Sanese, e si mischia con delle uve secondarie nel Lucchese e nel Pisano. È sorprendente che non si estenda al di sopra della Valle d'Arno, nè al di là di Buonconvento. Io non l'ho trovata nell'Aretino, ove invece si coltiva un'altra uva sotto il nome di *Calabrese*, la quale ha i caratteri del Sangiovéto, e che si usa come quello per dare della forza ai vini di Canajòlo e di Albano; nè l'ho trovata nel territorio di Montepulciano, ove è rimpiazzata egualmente da un'altra uva che ha un carattere analogo, e che è conosciuta sotto il nome di *Prugnolo*. Essa non si estende di più da questa parte, ma passa l'Appennino dalla parte opposta e primeggia fra le uve del Faentino, ove produce un vino generoso che porta il suo nome.

Tali sono i limiti del Sangiovetto: è un'uva tutta Toscana, ed è forse la più preziosa delle uve di questo paese così caro a Bacco.

Tutti gli Eneologi Toscani descrivono il Sangiovéto, e non lo descrivono tutti nella stessa maniera, nè tutti lo restringono ad un solo. È questo l'effetto della confusione che regna nei nomi delle uve e della facilità con cui i contadini gli cambiano spesso, e gli applicano a caso, battezzando le uve che non conoscono con dei nomi che ne rappresentano delle altre sopra una semplice analogia, o anche a capriccio. Ecco perchè si trovano tanti *Sangiovéti* negli Scrittori di Eneologia e di Botanica senza che si possano rinvenire vivi nei vigneti.

Il Villifranchi gli ha ristretti a tre soli, che ha distinti coi nomi di *Sangiovéto Toscano*, *Sangiovéto Romano*, e *Sangiovéto forte*. In fondo poi anche questi si riducono ad un solo, perchè il *Forte* o non esiste o è un'uva poco conosciuta e di niun pregio, e il *Romano* è lo stesso del Sangiovéto Toscano, mentre la sola proprietà

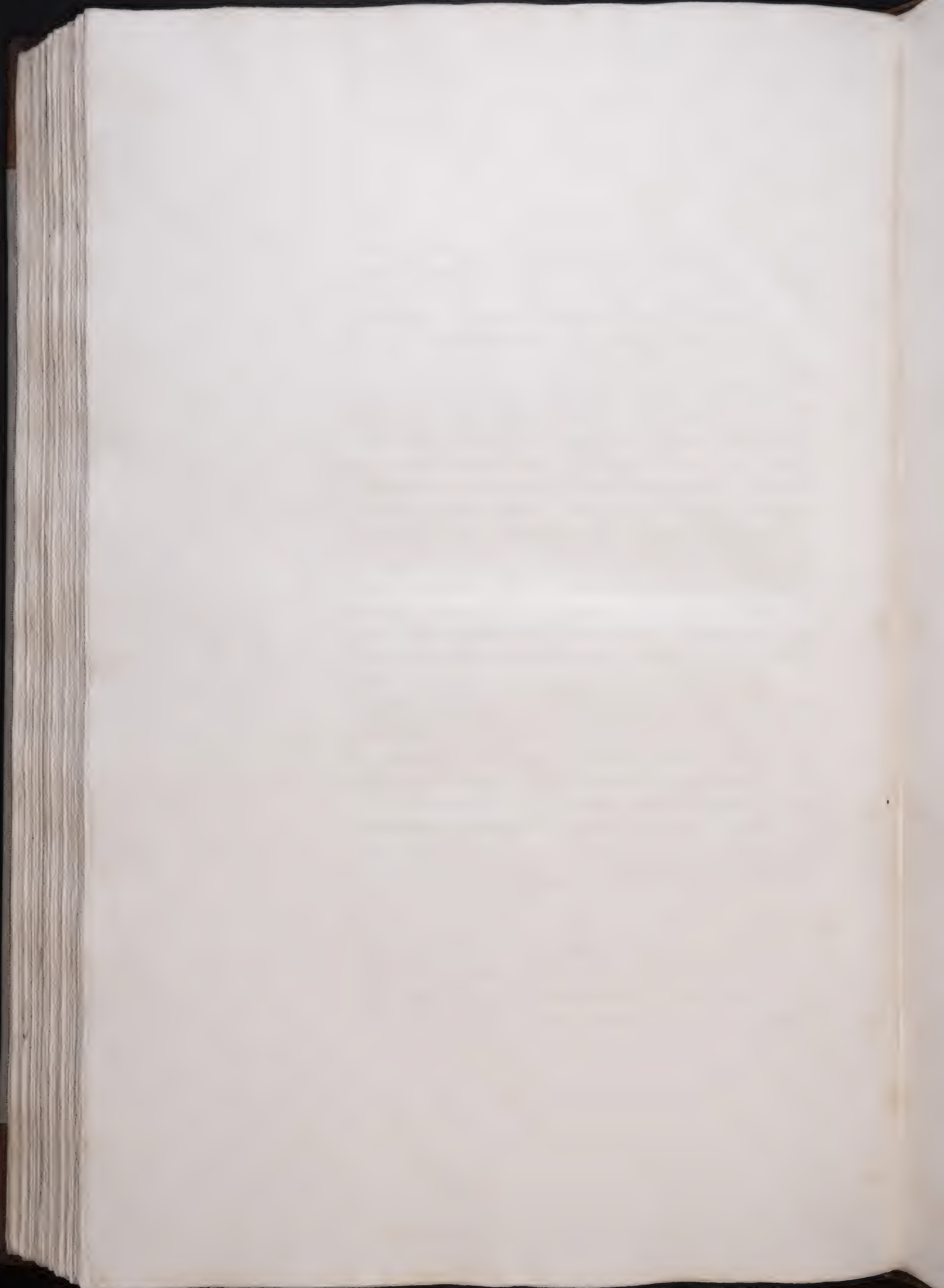
per cui egli lo distingue è un grado maggiore di acidità, e questo si trova sovente negli stessi vitigni fra ceppo e ceppo e fra grappolo e grappolo.

Il Trinci difatto non ne descrive che un solo, ed è quello che si trova nei vigneti Toscani, e che abbiamo figurato con questo articolo.

Il Sangiovéto entra ancora con successo nella composizione dei *vini santi*. Ciò prova che è ricco di sostanza zuccherina, la quale intanto non si scuopre nella degustazione dell'uva perchè è mascherata da un resto di acidità che ritiene anche nella maturità ordinaria, e da una certa asprezza che ne forma il carattere. Queste qualità dipendono da un residuo di acido malico che gli rimane quando si coglie, e da una soprabbondanza di acido tartaroso che gli è proprio. Il primo deve sparire col complemento di maturazione che riceve nell'essiccamento artificiale a cui è sottoposta l'uva; e il secondo deve combinarsi vantaggiosamente coll'alcool, e produrre nel suo sviluppo e nelle nuove sue combinazioni dei fenomeni particolari dai quali forse dipende la maggiore durata dei vini.

È da desiderarsi che gli Eneologi istruiti istituiscano delle esperienze su questo soggetto, facendo dei *vini santi* di solo *Cannajolo*, altri di solo *Sangiovéto*, ed altri misti, e sottoponendoli poi all'esame comparativo del gusto, e a quello di un'analisi chimica, la quale potrebbe gettare della luce sull'Eneologia, e su i misteri che ancora l'inviluppano.

Nessuno meglio del Marchese Cosimo Ridolfi potrebbe eseguire queste operazioni e completare così le molte ricerche che ha già fatte con tanto successo per la miglioramento dei vini Toscani.







Uva 'Trebbiana fiorentina'

Luigi Bolzoni dis. in Firenze 1829.

Giuseppe Pera incis. in Firenze 1831.

TREBBIANO

FIORENTINO

VITIS *vinifera Trebulana Florentina racemis mediis, oblongis, acinis rotundis, parvis, spissis, ex albolutescentibus, seminibus saepe carentibus, succo dulcissimo, vino lutescente, amabili, duraturo. Vulgo, Trebbiano Fiorentino.*

Il TREBBIANO FIORENTINO è il migliore di tutti i *Trebbiani*. Il suo grappolo è oblungo, serrato, composto di acini minuti, tondi, di buccia dura, bianca nella prima maturità, poi ambrata, indi razzata di rosso con una puntetta bruna in cima, e contenente una polpa dolce con un solo granello, e talvolta nessuno.

Il suo vino naturale è bianco al principio, poi giallognolo, odoroso, sottile, spiritoso e durevole. Se si fa con dei processi complicati diventa un vino liquore più o meno concentrato, più o meno dolce, secondo che si preparano le uve e che si tratta il mosto, e allora ei dura dei secoli.

Tutti accordano al *Trebbiano* il pregio della fecondità, e tutti gli accordano una grande facilità di maturare, e perciò una precocità preziosa che influisce moltissimo sul perfezionamento delle uve, e per conseguenza su quello dei vini. Nei miei poderi in Finale è maturo sulla metà di Settembre. Il Trinci, che scriveva nel Lucchese, dice che comincia a maturare la seconda settimana del mese di Agosto: in nessun paese vinifero la sua maturità è pro-

Trebbiano Fiorentino

TREBBIANO FIORENTINO

tratta al di là della fine di Settembre: da per tutto perciò precede le piogge e assicura una buona vendemmia.

L'Italia è piena di *Trebbiani*, e da per tutto sono vantati come vitigni preziosi coi quali si fanno dei vini stimati, ma che hanno in ogni luogo delle qualità diverse. Quale è mai la ragione di queste differenze? Sono esse dovute all'influenza delle località e dei metodi di vinificazione, o provengono dalla diversità dei vitigni? È questo il problema che importa di sciogliere.

Il Baccio, e con esso la massima parte degli Agronomi e dei Coltivatori, credono che il *Trebbiano* della Toscana sia il padre di tutti i *Trebbiani* d'Italia; e siccome si trovano imbarazzati a conciliare quest'opinione colle differenze reali che gli diversificano non solo col vitigno Fiorentino, ma anche fra di loro, così ricorrono all'influenza del clima e del terreno, e da essa ripetono tutte le variazioni che incontrano (1). Io credo che la loro opinione non regga in principio, perchè è riconosciuto che le differenze di località e di clima possono bensì favorire o contrariare la maturazione e il perfezionamento dell'uva, ma non ne cangiano mai i caratteri: essa non regge in fatto, perchè s'incontra il *Trebbiano* Toscano in molti paesi ove si coltivano dei *Trebbiani* indigeni, ed in alcuni altri posti in clima assai diverso dal suo clima nativo, e da per tutto ei conserva le sue qualità originarie. Io ne ho fatta l'esperienza anche nei miei vigneti, e molti amici miei l'hanno fatta nei loro. In qualunque luogo è stato portato il vitigno Toscano si è sempre mantenuto identico, nè ha subito altro cangiamento che un'anticipazione, o un ritardo a maturare, e perciò un maggiore, o minore perfezionamento nelle uve e nei vini che ne provenivano; ma le sue forme si sono mantenute le stesse, e i vini fatti coi metodi naturali senza l'appassimento di uve e senz'altro processo complicato hanno conservato presso a poco gli stessi caratteri.

Esistono dunque dei vitigni diversi conosciuti tutti sotto il nome di *Trebbiani*. Io ho trovato il *Trebbiano* nella Brianza, nei colli

TREBBIANO FIORENTINO

Pavesi, e nel Piacentino: i Modenesi contano la *Trebbiana* fra le più preziose delle loro uve; non si trovano che *Trebbiani* nella Romagna, e, secondo il Baccio, si coltivano i *Trebbiani* nel Piceno, nell'Umbria, nella Transalpina, a Roma, e nel Regno di Napoli. (BAC. p. 267. 277. 280. 303. 306. 312. 313. 370.) Tutti producono un'uva bianca ad acini piuttosto minuti, di polpa dolce, che matura facilmente, e che dà un vino pregiato: tutti perciò si somigliano, ma non tutti sono identici: ognuno forma individuo, ognuno viene da un seme distinto, ognuno si distingue per un'organizzazione propria che determina la forma dell'uva e ne caratterizza il vino.

Sarebbe difficile il fissare il numero delle sue varietà: esse si dividono in grandi gruppi, e da quanto ho potuto giudicare dalla vista nei miei viaggi, credo che si riducano a poche. La Toscana ne conta tre, il *Trebbiano Fiorentino*, il *Perugino*, e il *Trebbiano di Spagna*, o *Uva Greca* (2). Un'altra è sparsa nel Milanese, nei colli dell'Appennino Pavese e nel Piacentino. Una quinta è quella che forma il fondo delle vigne della Romagna, e mi è parsa la stessa di quella del Modenese. Io lascio agli Enologi locali a descriverne i caratteri e fissarne le differenze: sarebbe un lavoro interessante, e mi accingerei ad intraprenderlo se fossi più giovane; ma all'età in cui sono debbo limitarmi al capo-razza che coltivo, cioè al *Fiorentino*.

Una seconda questione è quella dell'identità del *Trebbiano* con molte altre uve aventi un nome diverso, ed è una questione che presenta ancora più difficoltà della prima.

L'*Albarola* delle Cinque Terre nella Liguria orientale, ne ha tutta la fisionomia. Gli Agronomi di quei paesi pretendono che sia la madre del *Trebbiano* dei Fiorentini, e ripetono il nome Toscano dalla terra di *Trebbiano* che appartiene all'agro Lunese, paese celebre in ogni tempo per i suoi vini, e da cui i Toscani hanno tirati molti vitigni (3). I Genovesi lo vedono nella loro *Bianchet-*

TREBBIANO FIORENTINO

ta, ed è certo che anche questa vi somiglia assai. Chi sa con quanti altri nomi sarà esso coltivato in altri paesi?

Quello di *Trebbiano* però è il solo che le dia una vera celebrità. Ei si trova in tutti gli scrittori di Enologia, e vi sono pochi paesi in Italia ove non sia conosciuto.

Il Baccio pensa che il nostro *Trebbiano* sia lo stesso che il *Trebulanus* di Plinio (lib. 14, cap. 4), e che perciò la sua coltura rimonti ai tempi di Roma antica (BAC. pag. 267 e 306). Io non credo che si possa molto contare sulle etimologie che posano sopra un' analogia di suono nei nomi, ma sono d'accordo con lui sull' antichità di questa coltura, specialmente nella parte d'Italia che pende sull' Adriatico. In quei paesi la popolazione non è mai stata estinta affatto, e i terreni hanno sempre ricevuta una coltura anche nei secoli di barbarie nei quali è rimasta quasi annientata in tanti altri luoghi. Difatto, le Vigne della Lombardia e della Romagna si presentano precisamente quali le ha descritte Virgilio, formate da alberi, ed è da credere che le viti che cuoprono dei loro ricchi festoni quelle belle campagne sieno le figlie di quelle che vi lussureggiavano ai tempi di Augusto.

Ciò che è senza contrasto si è che l' uva *Trebbiana* si trova vantata dai nostri scrittori i più antichi. Crescenzio, il padre dei nostri Geponici, la descrive colla maggior precisione: ecco le sue parole: « Et è una altra maniera d' uve la quale Trebbiana è detta, « et è bianca col granello ritondo piccolo et molti acini havente: « nella gioventù è sterile et procedendo in tempo diventa feconda « facente nobile vino et bene serbatojo: et questa maniera per tutta « la Marca spetialmente si commenda ». *Pietro Crescentio, Opera di Agricoltura In Venetia, per gli heredi di Joanne Padovano MDLIII lib. 4, cap. 4, pag. 87.* Il Tassoni sceglie il vino di Trebbiano per la cena degli Dei che scesero a Modena, e lo chiama *dolce e rodente* (4). Tutti gli Enologi Toscani lo annoverano fra i migliori dei loro vitigni (5), e il Baccio lo celebra come il più esteso

TREBBIANO FIORENTINO

in Italia e uno dei più pregiati. La Descrizione ch'ei fa del *Trebbiano* di Chianti, merita di essere riportata: « Aureo et fragranti
« fulgore, ut non sitientem nivitet (sic) etiam ad potum, suavi
« non fastuosa dulcedine, suctu (sic) quodam abblandiens gustui,
« capiti et stomaco blandissimum et hilare: nisi in hoc moderan-
« dum, quod pro nimio, ad quem se exhibet potu, opplet longo usu
« urinæ vias, obesis præsertim corporibus: alioqui parce epotum gra-
« cilibus utile, et impinguans macros. In morbis vero quibusdam
« curandis olygophorum est ». BAC. p. 306.

Sarebbe espormi a delle ripetizioni se volessi descrivere i diversi modi coi quali è coltivato il Trebbiano, e le diverse qualità di vino che se n'estraggono. Ogni paese ha il suo metodo di coltura e di vinificazione; nè è così facile il farne paragone. Mi rimetto perciò su questo particolare agli Enologi dei paesi ove è più coltivato.

N O T E

(1) Il Soderini dice: « Tutti i vitigni di qualsisia sorte d'uve s'alterano « secondo la qualità del paese, del sito e del terreno, » pag. 120. Il Baccio sostiene la medesima massima. Ecco come si esprime alla pag. 267 parlando dei *Trebbiani* di S. Quirico nel Piceno: « Suavium quorundam vinorum affines alia qua ejusmodi invenio nomina ac forsán genera. *Trebulanum* apud Plinium lib. « 14, cap. 17 a *Trevio* oppido quod descripsimus in Calabria: *Trebianus* secus Ar- « num Florentiæ et illi emula. . . . ex propaginatis in alias terras *Trebiani* vitibus, « alia genera: quæ tamen a soli proprietate variant qualitates et etiam genus ». De Naturali Vinorum Historia, De Vinis Italiæ Andreæ Baccii. Romæ 1596.

(2) Il Soderini annovera fra i *Trebbiani* un'uva che chiama *Trebbiano nero*, e che è troppo diversa per riceverla sotto questo nome: vi ho ammesso invece l'*Uva Greca* che il Trinci chiama *Trebbiano di Spagna*, e che somiglia molto al nostro *Trebbiano*.

(3) Si veda il Sacchetti, Novella 177, nella quale racconta « che un certo « ricco Cavaliere di Firenze per vaghezza di porre nel suo vigneto alcuno nobile « vino straniero pensò trovare modo di far venire maglioli di Porto-Venere della « la *Vernaccia* di Corniglia » (terra della Liguria occidentale) e gli introdusse in Toscana.

(4) Ecco l'Ottava del Tassoni, *Secchia Rapita*, Canto II, Ottava 63.

« Posciachè passeggiata a parte a parte
« Ebber gli Dei quella città fetente,
« E ben considerato il sito e l'arte
« Del guerreggiar, e il cor di quella gente,
« A un' osteria si trassero in disparte,
« Ch'avea un *Trebbian* di Dio dolce e rodente,
« E con capponi e starne e quel buon vino,
« Cenaron tutti tre da Paladino.

(5) Il Soderini, nel descrivere le Uve che riuniscono alla proprietà di far del buon vino quella di essere proprie a mangiarsi, vi comprende i *Trebbiani*. Ecco le sue parole: « E il *Trebbiano* di ogni sorta massimamente il Perugino che « ha proprietà di bastare (conservarsi), sebbene è acquoso assai ». E più sotto: « I « *Trebbiani* sono fertilissimi o a terra o in pergola, nè fallano mai, e se ne trovano delle nere ». *Trat. della Colt. delle Viti*, pag. 17 e 120. Il Baccio poi, parlando del *Trebbiano* della Val d'Arno, dice che è ricercato in tutta l'Italia, e figura anche in Francia alla tavola del Re. « *Trebulana* producunt vina, famæ incli- « tæ non modo in Italia ad quas convehuntur partes, Romam, Neapolim, Ge- « nuam, Bononiam, verum etiam Lugdunum, et in Gallia Regum etiam magni- « ficant mensas ». BAC. pag. 306.

ar
i.
ne
I
r-
r-
r-
i-
e-
i-



Uva Trifera, e di tre Völto.

Isabella Bonoloni dip. del v. in Firenze 1824.

Fornicatore. (Cav. Inker in Firenze 1824)

VITE

TRIFERA

O

VITE DI TRE RACCOLTE ALL' ANNO

VITIS VINIFERA VEGETATIONE INSANA, *racemis simul florentibus, turgescantibus, et maturescentibus, acinis magnis ex-nigro-rubescantibus, pulpa molli aquosa satis sapida. Vulgo, Vite triferà. Vite di tre volte l'anno. Vite folle. Vite d' Ischia. Vite di Chio.*

Il Vitigno conosciuto sotto il nome di VITE TRIFERA è una vite che non ha un pregio straordinario nè per l'agricoltura nè per l'economia domestica, ma è coltivato per curiosità come una pianta singolare, o per lusso come un frutto fuor di stagione. Noi gli accorderemo un posto nella Pomona, non solo per questi due motivi, ma più ancora perchè presenta uno dei fenomeni i più singolari della vegetazione, e può servire di documento nello studio della fisiologia vegetale.

La vite, nello stato normale, è una pianta a fiorazione unica e simultanea. La sua vita vegetale si apre in primavera con il germoglio, è seguita immediatamente dalla fioritura e dall'allegagione, ed è terminata in autunno con la maturazione del frutto, colla quale è chiuso il giro annuo della sua vegetazione.

In questo corso di vita essa segue il sistema delle piante a fiorazione immediata (Lazzerolo, Giuggiolo ec.). Le gemme dell'anno

VITE TRIFERA

antecedente maturate nell'inverno si aprono nella primavera in germogli, i quali si distendono in messe conosciute sotto il nome di *tralci*, si allungano rapidamente e sbucciano nei primi nodi i grappoletti di fiori che poi allegano in uva.

I nodi che succedono nell'allungamento progressivo dei tralci sono guarniti, come i primi, di foglie, ma le gemme che portano non si aprono più in fiori: esse restano come dormenti, e corrono una vita di maturazione come quelle delle piante a *fiorazione successiva* (il Melo, il Pesco, la Susina, ec.) per aprirsi poi nell'anno seguente in germogli, e rinnovare l'evoluzione eseguita dalle gemme madri. Solo qualche volta, quando la pianta è rigogliosa, o che il terreno e la stagione la seconda, escono da alcune di queste gemme dei tralci secondarj che i vignaioli conoscono sotto il nome di *Femminelle*, e che regolarmente sono deboli ed infeconde.

La *Vite trifera* segue un andamento diverso. La sua vegetazione annua si apre in primavera come nelle *viti normali*, e si spiega in tralci che sbocciano nelle prime gemme i grappoli a fiori, ma le gemme che seguono, invece di rimanere dormenti come nel *tipo* si aprono quasi tutte in *femminelle*, che sviluppano i caratteri dei tralci, producendo fiori come quelli, e formando così una successione di generazioni secondarie le quali prolungano il periodo della fruttificazione e lo rendono continuo sino alla stagione in cui il freddo arresta la vita della pianta.

È questo il fenomeno della *Vite trifera*. Esso consiste in una continuità di vita particolare, che, prolungando l'impulso impresso ai sughi nella primavera, determina in tutta la lunghezza del tralcio lo sviluppo delle gemme dormenti, le quali invece di aspettare ad aprirsi nell'anno seguente, come nelle viti normali, si aprono appena formate, e si spiegano in tralci secondarj che somigliano alle *femminelle*, ma che hanno una maggior consistenza e sono fecondi. Ed ecco le *tre raccolte*, o per meglio dire, la successione progressiva di molte raccolte che si mostrano nella medesima

VITE TRIFERA

pianta dalla primavera all'autunno in uno stato diverso di sviluppo e di maturità.

La prima è quella del *tralcio maestro*, e questa ha i caratteri delle uve delle *Viti normali*, e matura in autunno. La seconda comprende il prodotto delle *femminelle* che si spiegano nella state, e i suoi grappoli restano più indietro di quelli del *tralcio maestro*, ma acquistano anch'essi una certa maturità, e danno le uve del Novembre. La terza è quella che sorte dalle *femminelle* che sbucciano nel movimento autunnale, e questa consiste in un *agresto* che prende un certo sviluppo, ma che giunge rarissimamente ad una piena maturità. Tutte e tre si trovano riunite in una pianta e mostrano lo stato diverso della loro vegetazione, ma si risentono tutte nel loro particolare di quella continuità di vita che è propria al vitigno e alla quale devono la loro esistenza.

In tutte i grappoli sono ineguali e si compongono di acini di diversa grossezza e in uno stato diverso di maturità. Soltanto col lasciarli assai tardi alla pianta quelli della prima fioritura si avvicinano fra loro assai da cuoprire quest'ineguaglianza, ma è raro ch'essa non trapeli nel loro colore, perchè, anche nello stato di perfezione è nericcio nei più maturi, rosseggiante in molti altri, e in alcuni di un bianco velato di rosso.

I grappoli delle ultime generazioni sono piccioli e sembrano racimoli. Quelli delle generazioni intermedie hanno la grossezza dei grappoli ordinari degli altri vitigni, ma quelli del *tralcio maestro* sono di una dimensione straordinaria. Ne ho raccolto diversi che pesavano quindici libbre di Genova cioè quarantacinque chilogrammi. Quindi essi si presentano molto favorevolmente alla vista, ma le loro qualità non corrispondono alla loro bellezza, giacchè non solo non producono un vino di pregio, ma non si distinguono nemmeno come uve da mensa.

Tale è la *Vite a più raccolte*, che io coltivo in Finale, e che ho veduta eguale senz'alcuna differenza in molti luoghi d'Italia e

VITE TRIFERA

principalmente nei contorni di Firenze, nel di cui Giardino botanico è stato colto il grappolo che ha servito di originale al disegno dell'annessa tavola. Essa esiste, ed esistono i fenomeni che ho descritti. Quale è dunque la sua origine, e quali sono le cause del suo sistema singolare di vita? Sono queste le questioni che si presentano da se stesse allo spirito e che importa di sciogliere. Cominciamo dalla prima.

La vite a vegetazione prolungata costituisce essa una specie distinta dalla vite comune, o è una delle infinite varietà (*fisionomie*) che sono nate dal tipo? Io non credo che si possa esitare un istante fra queste due opinioni. Se la vite a vegetazione prolungata fosse una specie conterebbe sicuramente un gran numero di generazioni, e queste presenterebbero un gran numero di varietà conservanti tutte il carattere distintivo del *tipo*, ma diverse fra loro nelle *fisionomie*; e avremmo delle viti a più raccolte di tutte le forme e di differenti colori in tutta la scala delle gradazioni che si osservano nelle varietà della *Vite unifera*. Ma la *Vite trifera* non è sin ora che una sola, e si riconosce quando si esamina, che tutte le piante di tal natura che si coltivano, sono propagini di un primo vitigno e rappresentano un solo individuo. Ne abbiamo una prova nell'identità dei loro caratteri i quali si conservano eguali in tutte, nè presentano altre differenze nei tanti paesi nei quali sono coltivate, che quelle leggiere modificazioni di dimensione o di sviluppo che si debbono all'influenza determinata del terreno, della coltura, del clima, o delle stagioni. Essa dunque non è che una fisionomia individuale che non si distingue che leggermente per i suoi lineamenti particolari dalle viti sorelle, ma che si distingue in modo straordinario dal *tipo* perchè spiega un carattere unico che non è proprio alla specie.

Resta ad esaminarsi come e dove sia nata questa varietà singolare e per quali leggi essa abbia potuto sortire dai caratteri essenziali che distinguono il tipo. Due sono le ipotesi che si presen-

tanto per isciogliere il problema. Le qualità anormali che caratterizzano la Vite trifera sono esse dovute ad un'alterazione accidentale, sia semplice o sia morbosa, resa persistente nel tralcio che l'ha ricevuta col separarlo dal tralcio madre, e portarlo a vivere isolatamente, o per radici proprie in istato di propagine, o per innesto sopra di un'altra pianta? Oppure è un mostro nato dal seme di una vite normale e formato tale nella sua concezione in seguito a delle combinazioni straordinarie dei principj sessuali? La prima opinione è la più ricevuta, ma non ha ancora per se alcuna esperienza, nè alcun dato sicuro che possa sostenerla. Io parteggio per la seconda, e ne esporrò le ragioni.

Il fenomeno dell'*Uva trifera* è di sua natura un'eccezione nel sistema generale della vegetazione, e lo è particolarmente nel sistema proprio della specie. Eccettuato il Limone, noi non conosciamo alcuna pianta che goda nello stato normale di una successione costante di fiorazione. Tutti gli esempj che possono esserci opposti sono appunto anomalie come quelle dell'*Uva trifera* e non s'incontrano che nelle così dette *varietà*, cioè a dire in qualche individuo straordinario che esce dai caratteri della specie e che forma *mostruosità*.

Ora, le anomalie sono di due sorta, le une estrinseche e le altre intrinseche. Il fenomeno è dovuto a cause intrinseche quando è inerente all'organizzazione originaria di una specie o di un individuo, e che, cominciato dalla nascita, si mantiene in esso costante non solo in tutto il corso della sua vita, ma anche in quella delle *frazioni*, in cui è diviso dall'industria, le quali si cangiano in tanti individui isolati. È dovuto a cause estrinseche quando non proviene dalla nascita, ma si spiega accidentalmente in un individuo o nei suoi *frazionarj*, nè si mantiene costante, ma varia secondo le circostanze, le località o le annate.

Nel secondo caso è evidente che il fenomeno è prodotto da cagioni casuali, cioè a dire dall'influenza degli agenti esterni, e spe-

VITE TRIFERA

cialmente dall'umidità e dal calore. Ma nel primo caso bisogna necessariamente ripeterne la causa nel temperamento dell'individuo e nelle disposizioni originarie della sua organizzazione, cioè a dire nell'*Idiosyncrazia* del vegetale. Il fenomeno che appartiene alla seconda classe, ossia a cause estrinseche, si presenta ogni giorno sotto i nostri occhi in tutti i paesi e in tutte le piante.

I Meli, i Peri, i Susini e molte altre piante fruttifere spiegano qualche volta dei fiori nell'autunno, e se l'inverno viene dolce gli allegano ancora e gli portano ad un certo grado di grossezza. Ma quest'anticipazione di sviluppo non è che nelle gemme, le quali maturate prima e più dell'ordinario dal calore e dalla siccità della state, ricevono dall'umidità e dalla temperatura dell'Agosto lo stesso slancio che riceverebbero dal calore e dall'umidità della primavera: la vegetazione dell'insieme dell'albero non cambia punto per questo, e i prodotti che spiega fuor di stagione non acquistano mai la perfezione di quelli della primavera. Le altre gemme restano nello stato normale, e l'albero tutto rientra nell'anno seguente nell'ordine ordinario della vegetazione propria alla specie. Io ho veduto frequentemente lo stesso fenomeno nell'Arancio e nell'Ulivo, nel primo con delle fioriture di autunno, e nel secondo con delle fioriture estive; e in queste due specie non essendo soggette alla sospensione di vita che cagiona l'inverno, i fiori allegano bene, e i frutti acquistano una certa maturità; ma nessuno ha mai veduto che quest'anomalia si ripeta periodicamente e si renda abituale: essa si riduce ad un accidente che si spiega sotto l'influenza di certe circostanze, e cessa colla cessazione di quelle.

È vero che quando le cause persistono e sono continue, l'effetto diventa permanente ancor esso. Ne abbiamo l'esempio in molte piante dell'antico emisfero portate a vivere nei paesi tropicali dell'America. In quei climi, nei quali l'elevazione del suolo combinata col grado della loro latitudine modifica la temperatura

VITE TRIFERA

in maniera da mantenervi una primavera continua, gli Ulivi e le Viti vi godono di una vegetazione permanente e vi spiegano più fioriture ogni anno. Ma quest'anomalia quantunque si ripeta continuamente è però sempre accidentale, ed è certo che, se gli innesti o le propagini di quelle piante fossero portati in Europa, ritornerebbero subito al loro stato primitivo: io sono accertato da molti dei nostri contadini stati per lungo tempo in quei paesi che anche colà questa continuità di fioritura è interrotta qualche volta da crisi atmosferiche e da altre circostanze particolari. Tutte le piante si prestano a variare sino ad un certo punto il corso della loro vita vegetale col variare degli elementi che la sostengono; e da questo principio ne derivano le modificazioni secondarie che si osservano nei loro fenomeni, e che riguardano l'anticipazione, o la posticipazione della fioritura o della maturazione, la rapidità e le proporzioni della crescita, la quantità e la ricchezza del prodotto, e persino la durata degli individui.

La Natura opera da se sola queste modificazioni, e l'arte coll'imitarla le porta a dei gradi, e ad effetti più straordinari. Io ho mangiato a Vienna nel mese di Maggio delle *pesche* perfettamente mature, ed erano ottenute nelle stufe da piante nelle quali era stata soppressa la vegetazione di primavera collo sradicarle prima che movessero, e poi risvegliata in autunno col riporle in buona terra ben concimata, in un'esposizione calda, e continuarle nello stesso stato di temperatura, aumentato gradatamente nell'inverno col mezzo del fuoco. Un illustre Personaggio, che si trovava a Mosca all'epoca dell'incoronazione dell'Imperator Nicolò, mi raccontava che l'Ambasciatore Francese in una festa che diede nel cuor dell'inverno aveva tutto il suo palazzo ornato di vasi di gigli in piena fioritura preparati a tale oggetto col mezzo delle stufe.

Delle inversioni di vita analoghe si ottengono nelle piante dall'agricoltura giardiniera. Una potatura artificiale unita ad una

VITE TRIFERA

coltura speciale fa replicare la fioritura delle rose; gli inaffiamenti straordinari combinati con delle soppressioni di coltura ben calcolate fanno replicare la fioritura di altre piante specialmente quando sono *mule*, e nelle piante monocarpie si ottiene persino la prolungazione dell'esistenza ordinaria dell'individuo col solo ritardarne la fruttificazione, nella quale per loro finisce la vita. Finalmente l'azione dell'arte è stata portata al punto di aumentare la quantità dei prodotti e accrescerne il volume, di rendere feconde le piante sterili e produrre molti altri miracoli di questo genere, siccome appare dalle teorie delle *incisioni anullari* e di altre pratiche simili adottate da poco tempo nell'agricoltura moderna. Ma queste anomalie non si perpetuano mai: esse durano quanto l'azione che le ha prodotte, e dal momento che questa cessa, tutto rientra nello stato naturale.

Alcuni Fisiologi hanno fatta una distinzione fra l'azione degli agenti esterni sulle funzioni vitali, e quella delle affezioni morbose, e hanno creduto che queste ultime possano attaccare lo stesso organismo e modificarlo in modo da cangiarne la natura. È questa una teoria che ha avuti molti sostenitori. Essa è fondata specialmente sopra il principio dell'*individualità delle gemme* stabilito da Darwin; e certamente, se si ammette questa *individualità* si può ammettere ancora che « una gemma attaccata da una malattia
« o da una mostruosità speciale come quella delle foglie screziate,
« dei rami appiattiti (fascies) o dei fiori doppi, passando col mezzo
« dell'innesto sopra di un piede estraneo possa conservare il fenomeno, e mantenerlo costante quasi al grado delle varietà. (De-
« cand. Physiolog. Veget. p. 961.) Ma se si esamina bene il principio si riconosce facilmente che non regge nè in ragione nè in fatto. L'*individualità* di due esseri esclude necessariamente la loro *identità*. L'*individuo* è una cosa che sta per sè stessa e che esprime *unità*: ora, due esseri identici non possono essere distinti, nè possono avere ciascuno un'esistenza propria perchè la loro identità

li riunisce e li confonde: dunque non possono avere ciascuno una *individualità*.

Tutti convengono che « vi è un'identità assoluta negli *indivi-
« dui gemme* nati dalla separazione delle gemme che provengono
« dallo stesso embrione » siccome esiste un'assoluta differenza fra
gli *individui embrioni*, figli ciascuno di una combinazione distinta
nei principj della concezione. Ne segue dunque che per consenso
comune l'*individuo embrione* è un vero *individuo*, e le gemme che
produce non sono che *frazioni* eguali fra loro perchè provenienti
da un medesimo principio, formate sopra un medesimo *modulo*, e
legate necessariamente all'organizzazione primitiva dalla quale trag-
gono origine.

Difatto, la parola *individuo* esprime l'idea di un essere or-
ganico avente una nascita, una vita, una morte, e delle forme
proprie, e un modo di essere distinto. La *gemma* non ha alcuno
di questi caratteri: è un punto *di arresto ove si fissa una molle-
cola modulo*, che chiama a sè e si assimila le mollecole analoghe
che vi affluiscono coi sughi, si ingrossa con esse e si forma in *ru-
dimento di germoglio*. Appena ha preso la consistenza propria a
questo nuovo organo essa si apre in un *tubo vegetale* che finisce
in un *nodo* guarnito di foglie, nel quale si fissa di nuovo una
mollecola modulo, per ripetere la medesima operazione, e così la
gemma sparisce prima di aver avuto una vita e si cangia in tes-
suto come il resto dell'albero.

In tutto questo non vi è nè nascita, nè vita, nè morte, nè
forme proprie, nè modo di essere distinto. Non vi è nascita per-
chè le *mollecole modulo* esistono tutte formate in virtù e sotto
l'influenza dell'organismo dell'*individuo embrione* e non fanno che
fissarsi nel nodo, e assimilarsi le mollecole alimentari per pren-
dere la consistenza che esige il loro sviluppo. Non vi è vita, per-
chè dal momento in cui l'amalgamazione è compita si aprono in
un organo nuovo tutto diverso da esse nel quale si ripetono le

VITE TRIFERA

stesse evoluzioni ma che spiega una forma distinta e un'organizzazione sua propria. Non vi è morte perchè la gemma cessa di esser gemma ma senza scomporsi, e solo cangiando di forme e di funzioni, e riducendosi ad un semplice *punto di distacco* dal quale parte una porzione dell'individuo vero per distenderlo ed accrescerlo. Non vi è forma propria perchè tutte le gemme di un albero provengono egualmente da un primo *modulo* combinato nella concezione dell'*individuo embrione*, il quale si ripete in tutti i punti di arresto (i nodi) ove si fissa una *mollecola primaria* per assimilarsi le secondarie, e ripete così le medesime agglomerazioni senza mai cangiare di forme nè di carattere. Non vi è modo di esistere distinto perchè tutte si formano colla medesima economia, hanno lo stesso sviluppo, ripetono le stesse forme e finiscono nello stesso modo.

Non vi è dunque *individualità* nelle gemme: esse non sono che una parte dell'essere destinata a servire di punto intermedio fra le evoluzioni annuali della vegetazione senza poterle cangiare. L'*individualità* sta nell'*embrione*; e « l'albero in massa, che ne è « lo sviluppo, è un individuo che può essere comparabile a ciò « che noi designiamo sotto questo nome negli animali vertebrali, « ma colla differenza che l'individuo vegetale non si sviluppa tutto in una volta e non ha i suoi organi essenziali situati al centro, e invece si sviluppa gradualmente per l'addizione di nuove « parti situate all'esteriore e queste nuove parti sono egualmente attive quanto lo sono state le antiche. » Decand. Physiol. Veg. p. 964.

L'obiezione più forte che si possa presentare a sostegno della teoria della persistenza delle alterazioni morbose sta nel fatto di alcune piante le quali presentano il fenomeno in modo diverso da quello delle piante mostruose conosciute nel giardinaggio.

Tali per esempio sono sembrate al sig. Decandole un *Xylosteon* coltivato nell'orto botanico di Ginevra, il quale dopo di aver

VITE TRIFERA

vissuto per molti anni nello stato di normalità spiegò tutto ad un tratto in un solo ramo delle foglie screziate; un Gelsomino giallo che sviluppò dai rami regolari dei germogli appiattiti (fascies), e un Castagno d'India che produsse dei fiori doppj (Dec. Physiol.)

Io comincio per osservare che la mostruosità delle prime due non è di natura da non poter essere cagionata da uno sconcerto accidentale e morboso, e che perciò può benissimo spiegarsi in un ramo per un accidente senza doversene ripetere la causa nell'organizzazione dell'albero. Sostengo solo che in questo caso, appunto perchè è locale, non può passare nelle gemme che vi succedono, e che deve di necessità restar limitata alle foglie o ai rami che ne sono affetti, o a un certo determinato loro prolungamento. Quanto poi alla terza, io chiamerò l'attenzione dei fisiologi sopra l'analogia che passa fra questo fenomeno e le stravaganze di alcune piante mostruose riconosciute per originarie, e domanderò se non potrebbe essere riportato alle medesime cause.

L'*Arancio di Bizzarria* è un mostro che porta ordinariamente nel medesimo ramo e confusamente delle *arancie forti* (Bigarades), dei *Cedrati*, e dei frutti impastati di *arancia* e di *cedrato*. È questo il suo capriccio ordinario: ma io ho avute delle piante che hanno cessato per un anno intero di spiegare questa mostruosità, limitandosi a svolgere tutte le gemme nel prodotto normale che è l'*arancia forte*. Il *Fico Fetifero* presenta la stessa incostanza: (vedi art. Fico Fetifero) e la presentano in un modo ancora più deciso, i garofani a fiore stradoppio, i quali lo producono screziato di rosso e di bianco dopo di averlo dato per molti anni soltanto rosso, o di bianco e paonazzo dopo di averlo dato sino dalla nascita di puro paonazzo. Tutti questi capricci sono la conseguenza di un'organizzazione più o meno guazzabugliata e non si spiegano nè costantemente nè ad epoche fisse: quindi la prima volta che si presentano, o anche la prima volta che sono scoperti, sono presi per malattie, ma in realtà essi stanno nell'*Idiosyncrazia* dell'*individuo*

VITE TRIFERA

che gli spiega, e si devono alle combinazioni primitive che hanno avuto luogo nella sua concezione.

Del resto, il Sig. Decandole dice di aver osservato questo sviluppo nuovo e inaspettato di mostruosità nelle tre piante citate, ma non dice di averlo reso permanente col mezzo degli innesti, o delle margotte. Quindi io non mi trovo punto discordante da un fisiologo così insigne, e posso perciò con confidenza aggiungere alle prove razionali che ho esposte, alcune esperienze che servono a convalidarle.

Da molti anni mi sono occupato di questo problema, e a tale effetto ho spiato con impegno le screziature accidentali delle foglie o il loro arricciamento, l'appiattimento e le scannellature dei germogli, e le altre malattie che attaccano le piante, e, tutte le volte che mi è riuscito di scuoprirne alcuna non ho lasciato di far degli innesti colle gemme del ramo malato sopra soggetti sani. La maggior parte di questi tentativi mi è andata fallita, perchè se le gemme che si innestano sono veramente malate è difficile che attacchino, ma i pochi che mi sono riusciti mi hanno dato un risultato contrario alla teoria della permanenza. Le gemme dei rami malati, che ho potuto attaccare sopra soggetti sani, si sono sempre sviluppate coi caratteri normali, nè mai hanno dato indizio della malattia del ramo da cui provenivano. Ho conservato così delle varietà preziose che parevano degenerate nella pianta che possedeva, sia per vecchiezza del piede che le portava, sia pel deterioramento accidentale delle sue radici o degli strati corticali corrotti dall'umidità o disorganizzati dal gelo, sia da altre alterazioni delle funzioni vitali, ma le ho sempre conservate quali erano nate, nè mai mi è accaduto di veder passare nei miei innesti la malattia che affettava la pianta madre, e che o è sparita o ha finito per farla perire.

E difatto, che cosa sono le malattie? Sono alterazioni sforzate che attaccano l'organizzazione, e che perciò devono di lor natura

risolversi o nella guàrigione o nella morte del vegetale. Niente però di tutto questo si osserva nelle piante mostruose che coltivate. Esse vivono, crescono, invecchiano e muoiono come le altre: nella gioventù sono piene di vita e di salute; nella vecchiezza sono soggette alle malattie ordinarie: le forme bizzarre che le distinguono seguono gli stessi andamenti che le forme normali: la loro mostruosità non aumenta mai nè diminuisce, ma si mantiene costante ed uniforme, tanto nella pianta che la spiega per la prima, quanto in tutte quelle che ne provengono mediante le gemme che si innestano, nello stesso modo che si mantengono i caratteri proprj di tutte le piante: ora tutto questo non può combinarsi collo stato di malattia. Quindi bisogna conchiudere che il fenomeno deve essere originario e che sta nell'organizzazione speciale dell'individuo.

È dunque in un fiore della vite comune che si è combinato il seme singolare da cui è nata la *vite trifera*, ed è nella sua organizzazione originaria che sta la proprietà di svolgere anticipatamente le gemme destinate a spiegare i *tralci* dell'anno successivo, e di svolgerle in *femminelle* feconde le quali producono fiori e gli allegano, e presentano così una serie di generazioni che si succedono insieme e si confondono.

Così il Fico, che nello stato normale è *unifero* e sboccia in primavera dalle gemme dell'anno antecedente sulle cicatrici delle foglie cadute, cangia natura nelle *varietà mule* che coltiviamo, e, o diventa *bifero*, o sboccia i fiori in estate dalle gemme nuove nell'ascella delle foglie viventi.

Così il Ciliegio, che nello stato normale ha una fiorazione *unica e simultanea* e sboccia i fiori nelle gemme dell'anno antecedente per maturare i frutti nella primavera medesima e riposar nella state, ha data una varietà, il Ciliegio Progressifloro, (Vedi quest'articolo) la quale si distacca affatto da tale economia, e svolge invece una parte delle sue gemme fiorifere in una specie di ramicelli anomali, che sono caduchi come quelli del Giuggiolo, e

VITE TRIFERA

che nel distendersi formano delle gemme subalterne e successive che si aprono in fiori appena formate come nella vite, e che in questo modo si cuopre pel corso di quattro e più mesi di fiori e di frutti di tutte le età e in tutti i gradi di vita come i Limoni.

Così nei Ranuncoli, nelle Scabiose, negli Ananassi (1) e in molti altri fiori *mul*i la forza della vegetazione, deviata dal suo corso naturale per il guazzabuglio degli organi nei quali è sforzata a sfogarsi, svolge sovente nel punto ove doveva vivere il pistillo un ger-

(1) Anche nell'Ananasso si vede un fenomeno che è riguardato come una *proliferazione*. Tale è quello descritto dal Rumfio nell'*Ananasso domestico* che gl' Indiani distinguono col nome di *Fajama*. In questa varietà la corona che sormonta il frutto ne produce un secondo, e a questo ne succedono molti altri sino al numero di dieci, e tutti cogli stessi caratteri del primo. Io comincio per osservare che la *proliferazione* consista nello sviluppo di un germoglio sopra di un fiore o sopra di un frutto, e che, nel caso della *Fajama*, lo sviluppo non si fa che sopra l'asse della spica fiorifera. Noi non conosciamo sinora l'Ananasso che nello stato di mostruosità. In questo stato tutti gli organi florali della *spica* sono cangiati in una sostanza tenera e polposa che costituisce la *pina* conosciuta sotto il nome di *frutto di Ananasso*, e l'asse del fusto destinato a prolungarsi e a produrre delle nuove *spiche* si ferma in un getto fogliaceo che chiamiamo *corona dell'Ananasso*. Io non ho ancora potuto trovare una descrizione compita dell'Ananasso nello stato normale. Quella che ne ha data il Rumfio nel parlare della *Fasagua* o *Ananasso salvatico* non è sufficiente per farsi un'idea giusta dell'economia vegetale del tipo. Ma io sono certo che in questo stato la pianta dell'Ananasso deve produrre una successione di spiche fiorifere una sopra l'altra composte di fiori assillari, i quali allegati, maturati e caduti devono lasciar nuda quella parte dell'asse intorno a cui si riuniscono, e che deve formar parte del fusto, come succede nella fiorecenza dei maschi del Pino. Ora, pare che quest'economia di vegetazione propria al Tipo si conservi nella varietà descritta dal Rumfio, la quale, in ciò, segue il sistema normale, quantunque nel resto spieghi il *mulismo* il più completo, perchè i fiori che compongono le *spiche* si trovano tutti cangiati in sostanza polposa e agglomerati in maniera da formare la *pina* deliziosa che mangiamo. Ma in tutto questo non vi è altro di straordinario che il *mulismo* dei fiori: la ripetizione delle *spiche* è in natura.

VITE TRIFERA

moglio fiorifero al quale ne succede un secondo e talora anche un terzo tutti rigogliosi di vita, ma sterili e mostruosi.

In tutti i tempi il lusso ha ricercati i mostri vegetali, ma la loro origine è sempre stata un mistero. I pochi che l'hanno rintracciata si sono perduti nelle favole, o hanno dati per fatti le imposture dei giardinieri o le tradizioni le più gratuite. L'arancio della *Bizzarria* è il solo che sia sfuggito in questo alla sorte comune ed è stato sorpreso, dirò così, nella sua origine da un naturalista Fiorentino il quale ne ha constatato il principio. Tutti gli altri mancano di genealogia, e si sono veduti comparire nei giardini senza saperne la provenienza.

Così è succeduto alla *Vite trifera*: essa vive da tempi immemorabili fra noi, ma non abbiamo alcun dato per iscuoprire dove e quando sia nata. Nel sistema delle degenerazioni e del perfezionamento individuale sarebbe impossibile il sortire da quest'oscurità, ma colla guida della teoria del *mulismo* non è difficile il diradarla.

La Vite è indigena nei climi temperati dell'Asia; e in quei luoghi essa spiega uno sviluppo così grande che ha potuto fornire delle tavole per le porte dei Tempj. Uscita dal suo paese nativo essa ha subito la legge del clima, e le sue propagini si sono adattate alle condizioni della nuova patria in cui erano portate a vivere. Quelle che sono passate verso il settentrione sono state ridotte a vegetare in istato di arbusti; e i semi che hanno prodotti, combinati nella loro concezione sotto l'influenza degli agenti esterni che le circondavano, hanno sviluppato dei temperamenti analoghi alle condizioni delle località ove erano stati concepiti; così i caratteri originarij del *tipo* hanno sofferto in queste nuove combinazioni tutte quelle modificazioni che distinguono le varietà Europee. Nell'estendersi verso del mezzogiorno la Natura ha seguito lo stesso sistema, e le modificazioni operate dalle condizioni della località si sono risentite in senso opposto tanto nelle propagini

VITE TRIFERA

quanto nei semi. Quindi, i vitigni del settentrione nati meno vigorosi si sono adattati facilmente alla vita artificiale delle nostre coltivazioni, e le loro uve hanno sviluppato delle qualità particolari che sarebbero degenerazioni per la natura, ma che l'uomo ha trovate di suo genio, e che forniscono i vini aciduli e secchi del Reno, i vini gentili e delicati di Borgogna, e i vini asciutti e robusti del Bordolese; nel mentre che i vitigni nati verso del mezzogiorno hanno spiegato un lusso di fogliazione straordinaria e hanno dato delle uve a grandi grappoli e a polpa mielosa, e dei vini siruppati o sopracarichi di spirito. Al di là di un certo limite il clima del settentrione ha arrestata la vegetazione della vite, e l'ha ridotta a non fruttare o a produrre del solo *agresto*. Sotto i Tropici invece le propagini stesse che vi sono passate da' climi temperati dell'Europa o dell'Asia si sono risentite dell'azione eccitante della temperatura, e si sono prestate ad una vita continua che le rende ricche di una fogliazione sempre vegeta e di una fruttificazione replicata, ma che non permette alle uve di acquistare quella perfezione che è necessaria per cavarne del vino. Era questo il primo passo per venire ad un'organizzazione adattata a quei climi: i semi di quelle propagini, sforzate a spiegare una vita estranea alla loro indole originaria, dovevano necessariamente ricevere nella loro concezione delle disposizioni organiche analoghe all'azione degli ambienti che le circondavano; e il modo di vivere accidentale della madre doveva diventar naturale nei figli o in alcuni di essi. Ed ecco delle Viti a vegetazione continua o a produzione replicata. Queste disposizioni essendo inerenti al temperamento proprio dell'individuo, devono aver avuto il loro massimo effetto nel paese ove sono state combinate, ma non perciò potevano essere soggette a cangiare col cangiare di località. Quindi la *Vite trifera* è passata fra noi quale è nata, e sebbene le circostanze che ne hanno data l'origine non continuino, pure essa conserva sempre il suo carattere senza alterazione. Ei può essere modificato nel suo sviluppo annuale

dagli agenti esterni che la circondano, ma questa modificazione sarà sempre temporaria. Nello stesso modo che un vitigno nato in Europa può svolgere nell'umidità e nei calori dei Tropici una vegetazione prolungata senza che gli sia naturale, un vitigno che ha ricevuto dalla nascita un'organizzazione propria a spiegare questo carattere può trovarsi sforzato dall'azione dell'ambiente o da altre cause ad interromperla.

Così la *Vite trifera* spiega questa qualità in un modo più deciso nei paesi caldi e nelle località più riparate che nei luoghi freddi ed esposti all'azione delle meteore, e si è osservato che in certe località essa la perde quasi intieramente; ma questa specie di degenerazione non è che accidentale, e dal momento in cui ne cessa la causa, le sue propagini, passando in miglior clima riprendono tutto il vigore della pianta originaria, e ritornano nel suo primo stato.

È questa la genesi della *Vite trifera*. Veramente essa non è fondata che sopra delle indicazioni razionali, perchè la scienza ancora bambina non poteva tener dietro a questi accidenti oscuri della vegetazione, ma non è perciò meno evidente: nel resto noi ne troviamo qualche traccia anche nella storia.

L'*Uva trifera* era nota agli antichi: il lusso Romano già aveva osservato nelle regioni tropicali a cui confinava l'Impero o nelle contigue questa pianta singolare, e ne aveva trasportate le propagini in Italia. Plinio la descrive con tanta precisione che non lascia dubbio sulla sua identità con quella che coltiviamo al presente. Ecco le sue parole: «*Vitis quidem et triferæ sunt, quas ob id insanas vocant, quoniam in iis aliæ maturescunt, aliæ turgescunt, aliæ florent*». Alcuni hanno creduto di riconoscerla nel verso di Virgilio nel quale, lodando l'Italia, dice che i frutti vi maturano due volte l'anno, ma l'interpretazione che hanno data a quel verso, non solo non è adattata a questo vitigno, ma è evidentemente sforzata per qualunque altra pianta.

VITE TRIFERA

Al presente l'*Uva trifera* è coltivata quasi da per tutto ove vien bene la Vite: sempre in poca quantità perchè è più curiosa che utile, ma sempre con premura e per la bellezza dei suoi grappoli, e per la stagione in cui matura. Bisogna convenire che il fenomeno non si spiega egualmente in tutte le località; e il Sig. Bourghers, che la coltiva con successo a Lumignì in Francia, conviene che in alcuni luoghi il suo prodotto diventa *unifero* come quello degli altri vitigni, cosa a cui attribuisce l'asserzione del Sig. Du-Chesné di Coulommiers, e del *Bon Jardinier*, i quali affermano che non esistono in Francia viti producenti molte raccolte successive. (Vedi Annales de la Société d'Horticult. de Paris, T. 4, Mai 1830).

I Francesi hanno dato a questo vitigno il nome di *Vite di Ischia*, e il Sig. Barone di Martemar che ne presentò nel 1828 due piantine alla Società d'Orticoltura di Parigi, lo deduce dall'isola di quel nome, da dove dice che fu trasportata dal Sig. Van-Stryp dei Paesi bassi. Invece il Sig. Fontenelle sostiene ch'essa è sconosciuta in Ischia, e aggiunge che il Sig. Monticelli illustre naturalista di Napoli lo aveva assicurato che l'*Uva di tre volte l'anno* non solo era ignota in quell'isola, ma lo era pure in Calabria, e propone perciò di chiamarla *Vigne de Chios*, dicendo che anticamente la sua coltura principale era in *Chio*. Circostanze accidentali possono aver dato luogo a questi nomi relativi, e possono conservarli, ma il nome più proprio sarà sempre quello che nasce dalla natura del vitigno. Il nome di *Vite insana*, usato dagli Antichi, sarebbe appropriatissimo, perchè la sua vegetazione esce dall'ordine normale ed è come *folle*, ma noi abbiamo adottato quello di *Trifera* perchè prescelto da Plinio, e perchè corrisponde al nome volgare che riceve in Italia di *Uva di tre volte l'anno*.





Uva Vermentino

Donno del Pino dipinse nel 1827.

Giuseppe Caracci innise nel 1834.

UVA
VERMENTINO
O
VERNACCIA

VITIS LIGUSTICA FERACISSIMA, *racemis magnis, irregularibus, acinis rotundis, cortice flave-albescente, in maxima maturitate ocracea rubedine maculato, pulpa dulcissima, succo helveolo, lene, sicco, generoso, duraturo. Vulgo, Vermentino.*

Il VERMENTINO è il vitigno prediletto del Genovesato, e quello che gode la riputazione la più estesa fra le varietà che si coltivano da Ventimiglia a Sarzana. La sua fecondità, la precocità e la dolcezza della sua uva, e le qualità del vino che produce formano un insieme di pregi difficili a trovarsi riuniti in un altro vitigno.

Ha il fusto grosso e vigoroso, i tralci sfumati di un poco di rosso, le foglie grandi, col pezzuolo rossiccio, per lo più trilobate, col lembo dentellato, colla pagina superiore liscia e di un verde vivo, e coll'inferiore vellutata e bianchiccia. I grappoli sono grossi, lunghi, appuntati, ora alati e piramidali, ora quasi cilindrici ad acini grossi, rotondi, nè serrati nè spargoli, di buccia sottile, biancognola, macchiata di un ruggineo giallo, più o meno carico in proporzione della maturità o dell'esposizione ai raggi del Sole. La polpa è dolce, gentile, e consistente senz'esser carnosa.

Uva Vermentino

*

UVA VERMENTINO

Come *Uva da mensa* il *Vermentino* non cede che alla *Barbarossa* e ai *Moscati*. Io lo trovo migliore della *Galletta* dei Toscani, del *Pizzutello* dei Romani, della *Paradisa* dei Bolognesi, e della *Catellanesca* dei Napoletani. Queste uve lo superano in durata sostenendosi più a lungo nell'inverno senz'avvizzire, ma nessuna l'eguaglia in dolcezza e in sapore.

Tale è il *Vermentino* in istato di frutto fresco. Le sue qualità come uva da vino sono ancora più pregevoli. Il suo mosto è dolce e spumoso, e si mantiene in questo stato anche dopo la prima fermentazione nel tino, a meno che non sia molto prolungata. Tenuto nelle botti per alcuni mesi, il dolce sparisce, e prende un *secco* morbido, maturo e generoso, che lo somiglia ai vini del Reno. Posto in bottiglie si conserva in questo stato anche alcuni anni. Si intende che il vino di cui parlo è quello che proviene da viti coltivate in luoghi aprichi, tenute basse, e potate a pochi occhj.

Se la vite vive in un terreno umido e grasso ed è abbandonata alla sua fecondità naturale, l'uva resta necessariamente sovraccarica di mucillaggine e di acqua, e con ciò, le proporzioni dei principj che costituiscono la sua polpa venendo alterate, il vino che ne sorte riesce debole, leggiero e di poca durata. È questo il destino di tutte le uve, qualunque ne sia la natura, e lo è pure del *Vermentino*. Ma in mezzo alle modificazioni a cui va soggetto per le influenze della località e della coltura, ei conserva sempre il suo carattere, e il vino che produce è sempre più spiritoso e più *secco* di quello delle altre uve.

È ammesso che le uve che danno i vini fini per gli *arrosti* non sono le più proprie per fare i *vini santi*. Questo principio non sta pel *Vermentino*. Ei fa la migliore riescita e per gli uni e per gli altri. Abbiamo veduto che il suo vino naturale è un vino asciutto, maturo e gentile che somiglia ai vini del *Reno*. Quando si fa prendere all'uva un mezzo appassimento e si priva così di una

parte della sua acqua di vegetazione, queste qualità aumentano di intensità, e si ottiene un vino *secco* ma più generoso e di maggior corpo somigliante ai vini di *Grave*. Se poi il disseccamento dell'uva è tale da lasciare la parte zuccherina in una proporzione più forte, allora la porzione che soprabbona, non trovando con che combinarsi, resta libera, e il vino che ne risulta prende le qualità di *vino liquore*. Ma anche in questo stato il vino di *Vermentino* si distingue da quello delle altre uve: ei non ha mai il *mieloso* dei vini *moscati* e dei vini *santi*; ei conserva il *secco* che gli è proprio, e il dolce che spiega resta così ben combinato cogli altri principj che cangia carattere, e prende un rilievo che lo fa gareggiare coi vini di Spagna e lo avvicina al *Tokai* del commercio e al *Capo*.

Io chiamo in testimonio coloro che conoscono le cantine del Generale Staglieno, del March. Gasparo Saoli, e del Cav. Gritta, i quali, avendo applicato ai vini di Levante e di Monte Rosso i metodi di una buona vinificazione e il sistema dello *schiarimento*, gli hanno portati ad un grado di perfezione poco conosciuto sin ora in Italia. Non negherò che i vini fini di questi miei amici provengono in generale da un misto di *Vermentino*, di *Rossese* e di *Albarola*, ma farò osservare che il *Vermentino* è sempre quello che determina la maggiore o minore finezza del composto. Io poi posso far valere la mia propria esperienza avendo fatto più volte del *Vermentino* puro e del *Rossese* puro, e avendo sempre trovato che il vino naturale del *Vermentino* è di sua natura più asciutto e più proprio a pasteggiare di quello del *Rossese*, e il *vino-santo* più gentile e più fino. Il *Rossese* è più adattato per i vini alla *Sciampagna*: ei tende naturalmente a spumeggiare, e, quando ancora è fatto senza ricerca e per pasteggiare, ei spiega un certo pizzicò che piace ai bevitori, ma che è più proprio a un *vino da frutta* che ad un *vino da arrosti*. Quanto all'*Albarola* è fatta più propriamente per i vini-santi perchè è un'uva essenzialmente dolce, nè credo che gli altri principj che contiene sieno proprj a combinarsi collo zuc-

UVA VERMENTINO

chero in modo da dare al suo vino le qualità che si riconoscono nel *Vermentino* e nel *Rossese*.

Un vitigno così prezioso non poteva essere ignoto in Italia nei tempi in cui i nostri vini andavano nel commercio in paragone di quelli di Francia e di Spagna non ancora perfezionati dagli sforzi dei speculatori, i quali presero a lavorarli quando si cominciò ad aprirsi il commercio coll'America, onde renderli capaci a sostenere quel viaggio.

A dir il vero il suo nome si cercherebbe invano nelle memorie di quei tempi; ma io credo di poter dimostrare che il *Vermentino* dei nostri giorni è l'uva famosa che gli Scrittori Italiani del 14.^{mo} e 16.^{mo} secolo hanno celebrato sotto il nome di *Vernaccia*. Difatto, se si esaminano i passi di quelli autori, si trova che, parlando della *Vernaccia* la riconoscono tutti come un vino proveniente dalle *Cinque Terre* in Liguria. Le Novelle del Boccaccio e quelle del Sacchetti lo dicono positivamente: il primo, raccontando come Ghino di Tacco medicò l'Abate di Cligni dal male di stomaco, dice che « gli portò due fette di pane arrostito, e un « gran bicchiere di *Vernaccia di Corniglia* »: il secondo racconta che « un Cavaliere ricco e savio nella città di Firenze veg-
« gendosi in grande stato, per onore di sè, e per vaghezza di
« porre nel suo alcuno nobile vino straniero, pensò trovare modo
« di fare venire maglioli da Portovenere della *Vernaccia di Corni-
« glia* » (Novella 177).

È noto che *Corniglia* è una delle *Cinque Terre* della Liguria, e che *Vernaccia* è un'altra di queste così dette *Cinque Terre*, ed è noto che il vino prezioso che si fa in quei paesi è composto principalmente di un'uva conosciuta nel luogo sotto il nome di *Piccabueno* e nel resto del Genovesato sotto il nome di *Vermentino*. Il nome di *Vernaccia* è un nome ignoto fra le uve di quei paesi ed è invece il nome della Terra ove abbonda di più il *Piccabon*. Non si può dubitare che le uve che vi si coltivano al

presente non siano le stesse che vi si coltivavano nel 14.^{mo} e 15.^{mo} secolo. Bisogna dunque concludere che il *Piccabon* dei nostri tempi è la *Vernaccia* degli antichi. Nè intendo di dire con ciò che quest'uva abbia cangiato di nome: io sono convinto che sino da quell'epoca essa riceveva nelle Cinque Terre il nome di *Piccabon*: ma questo nome non passava all'estero; e il suo vino, portato in Toscana vi era distinto col nome del luogo ove era fatto e di quello da dove veniva, e così era chiamato *Vernaccia di Corniglia*. Noi abbiamo ancora al presente molti esempj di questo sistema nei vini del commercio. La maggior parte prendono il nome dai paesi da dove si estraggono, quantunque in essi o nei vicini ove si raccolgono, le uve che gli producono abbiano ognuna un nome proprio che la distingue dalle altre. È vero che vi sono molte eccezioni alla regola come, per esempio, per l'*Aleatico*, pel *Pedro-Ximenes*, pel *Piccolito* e altri che sono nomi di uve; ma i vini di *Bordeaux*, di *Borgogna*, del *Capo*, di *Tokai*, del *Reno* si chiamano sempre coi nomi del paese che li fornisce, nè si conoscono nel commercio i nomi di *Carmenet* (1), di *Norien* (2), di *Haenapop* (3), di *Hars-levilii* (4), di *Riesling* (5), coi quali sono distinti nei rispettivi luoghi di origine.

I libri di amministrazione della città di Savona, già citati nell'art. del *Rossese*, mi somministrano un'altra prova dell'identità di quest'uva in due nomi distinti, uno vernacolo e l'altro letterario: in essi si legge in data del 1391, pag. 169, che la città mandò in regalo a Egidio Boccanegra, Ammiraglio di Castiglia, una botte di mezzarole cinque e mezza di vino di *Vernaccia*, il quale fu pagato in ragione di L. 4. 4. la mezzarola. Nessuno al presente conosce in Savona nè uva nè vino chiamato *Vernaccia*. Bisogna dunque supporre che fosse questo il nome di un'uva nella lingua scritta il quale corrispondesse ad un altro nella lingua parlata. Le uve principali del Savonese sono sempre state e sono ancora il *Vermentino* e il *Rossese*: dobbiamo dunque in uno di

UVA VERMENTINO

questi due cercare la *Vernaccia*. Non si può riconoscere nel *Rossese* perchè vediamo che quell'uva famosa era conosciuta in quei tempi sotto il nome attuale di *Rossese*. Resta perciò a cercarsi nel *Vermentino*; e questa identità coincide così bene con quella del *Piccabon* delle Cinque Terre che non lascia luogo a dubbio.

La sola obbiezione che si potrebbe fare alla congettura che abbiamo esposto nasce dall'autorità di uno storico o cronachista di San Gimignano, il quale, parlando dei prodotti di quel bel territorio, dice che *la Vernaccia di San Gimignano, che è de' migliori e più grati vini che si facciano in Italia, è stata portata dalla Grecia da Messer Perone Peroni*; e lo dice sulla fede di un Poeta Toscano di cui riporta i versi.

Se si trattasse di un'opera di antiquaria si potrebbe entrare a questo proposito in molte ricerche curiose. Si potrebbe cominciare per pesare alla bilancia della critica l'autorità del cronachista e più ancora quella del poeta sul quale si fonda, e più di tutto i versi stessi che cita nei quali non si trova neppure il nome di *Vernaccia* (6): Indi si potrebbe esaminare se le uve preziose che producevano i vini Lunesi tanto celebrati da Plinio (7) abbiano potuto perdersi così facilmente: si potrebbe esaminare in fine se si trova attualmente nelle vigne dell'Arcipelago un'uva identica a questa, cosa che pare smentita dalla natura dei vini che riceviamo da quei paesi, i quali sono tutti dolci. Ma in un lavoro agrario come il nostro io credo di dover rinunciare a queste discussioni di lusso letterario e limitarmi a far conoscere i migliori vitigni che possediamo, stabilendone i caratteri, indicando i luoghi ove si coltivano, e combinandone la sinonimia nello stato presente della coltura.

Tutto ciò che si può aggiungere con qualche utilità consiste nell'esame dei frammenti storici che ci restano a loro riguardo e nella loro applicazione alla storia della loro antica coltivazione,

dei loro antichi nomi, e del loro commercio. Consecriamo dunque ancora una pagina a queste ricerche.

Se si riunisce e si mette a confronto tutto ciò che è stato detto dagli Scrittori Italiani sulla *Vernaccia* si deve credere che al principio questo nome ha dovuta la sua celebrità ai vini delle *Cinque Terre*, e più specialmente a quello di *Vermentino*. In seguito poi ogni paese ha voluto farne nel proprio, e così molti hanno preso dei maglioli dal Genovesato, ed altri hanno dato il nome di *Vernaccia* a delle uve che la somigliavano, sia naturali nel paese, sia portate di fuori. Ne abbiamo delle prove non solo in ciò che ho riferito del Boccaccio e del Sacchetti, ma in molti altri documenti che non sarebbe difficile di riunire. In tutti si trova che il vino delle *Cinque Terre* ha goduto per secoli di una grande riputazione in Europa, ed è stato ricercato da per tutto. Sul principio del 17.^{mo} secolo l'importazione dei vini di Corniglia in Firenze era così considerevole che la gabella a cui era assoggettata formava un ramo di rendita pubblica. Non si ha che a vedere su di ciò il *Libro di Riformagioni della Repubblica Fiorentina* in data del 1335, segnato K, del quale abbiamo gli spogli fatti da Monsignor Borghini.

È probabile che in seguito la *Vernaccia di Corniglia* sia stata rimpiazzata in Toscana da quella di San Gimignano. È noto che questo territorio aveva acquistata una celebrità per la sua *Vernaccia*, e che ai tempi del Redi si pregiava sopra tutte quella di Pietrafitta, che è una fattoria poco lontana da San Gimignano: è questo un fatto che non può esser messo in dubbio, ma ciò non prova che la sua coltura vi fosse così antica come lo pretende il Coppi. Ei racconta che « nel 1284 i Sangimignanesi si collegarono coi Fiorentini e altri Toscani coi Genovesi per umiliare la Repubblica di Pisa, ma che il Conte Ugolino coi Pisani Guelfi per salvare la Patria corrupero coi danari certi principali di Firenze, mandandogli molto oro dentro dei fiaschi, fingendo di regalare della *Vernaccia*, e ruppero la lega ».

UVA VERMENTINO

Il Coppi riporta questo aneddoto supponendo che la finta *Vernaccia* che figurava essere in quei fiaschi fosse un vino che si estraeva da San Gimignano; ma non riflette che, se erano i Pisani che lo mandavano ai Fiorentini collegati coi Sangimignanesi contro di loro, e più vicini a San Gimignano di loro, non poteva essere un prodotto di quel paese. È invece più probabile che la supposta *Vernaccia* figurasse il vino famoso dell'agro Lunese tanto pregiato in Firenze, e che non poteva esservi portato che passando da Pisa, a meno che non facesse il giro lungo e dispendioso degli scali marittimi del Senese.

Ma dall'epoca di quell'avvenimento a quella del Redi vi sono passati circa tre secoli, e in quest'intervallo è probabilissimo che i vini di San Gimignano abbiano rimpiazzato quelli delle *Cinque Terre* e sieno andati in lor vece nel commercio sotto il medesimo nome. Resterà solo a vedere se le *Vernaccie* di San Gimignano e perciò quelle di Pietrafitta erano provenienti da maglioli portati dalle *Cinque Terre* o se erano fatte con delle uve analoghe ma non identiche. Io propendo per questa seconda opinione: in primo luogo osservo che il nome di *Vernaccia* venuto originariamente da quello di una delle *Cinque Terre* suddette è divenuto col tempo il nome distintivo di vino distinto in genere, ed è stato applicato in Italia a delle uve diverse.

Il Soderini parla delle *Vernaccie* in plurale, e le nomina e come uve e come vini (8). Il Baccio dice, che nel Regno di Napoli si coltivano delle uve nere sotto il nome di *Vernaccie* o *Veracie*, dette ai suoi tempi *Mangiaverre* (9), ed io ne ho trovato nella Romagna e specialmente in Urbino. Si sa che la Sardegna mette anche attualmente la *Vernaccia* fra i migliori vini dell'isola.

Il Baccio non si serve di questo nome quando parla dei vini di San Gimignano, che celebra come vini bianchi e generosi, ma gli chiama *Vini Greci* (10). Il nome di *Vernaccia* non si trova nel Villifranchi il quale al N.º 58 celebra il vino di *Tribbiano di Spa-*

gna, e lo chiama col sinonimo di *Uva Greca bianca*. Finalmente il Coppi medesimo, vantando le *Vernaccie* di San Gimignano, dice che anticamente erano conosciute sotto il nome di *Vini Grechi* (11).

È dunque chiaro che il nome di *Vernaccia* è derivato da quello della terra che per la prima ha fornito al commercio il vino prezioso che godeva di tanta riputazione in Italia nel secolo decimo terzo, ma che in seguito è stato applicato a molte uve di ogni colore, e specialmente ad un'uva bianca che si coltivava nel territorio di San Gimignano sotto il nome di *Uva Greca*.

Pare che una confusione di nomi come questa e le applicazioni arbitrarie che se ne facevano avrebbero dovuto moltiplicare le *Vernaccie* e portarle in tutti i vigneti. Pure è successo tutto l'opposto. Il nome di *Vernaccia* è quasi sparito, e l'uva, che lo ha portato per la prima e che lo ha esteso in tanti paesi non è uscita che poco dal luogo originario ove aveva acquistata la sua celebrità.

Il *Vermentino* è ancora al presente un'uva tutta genovese. Dalla parte occidentale di questa regione essa non è andata al di là della Provenza, ed io non l'ho potuta vedere che a Nizza sotto il nome di *Role* ed in Antibio sotto quello di *Verlantin* (12). Dalla parte orientale io non l'ho trovata che sino a Pietra-santa. Nell'interno dell'Italia io non l'ho riconosciuta in verun luogo.

Il primo paese ove si trovi come uva classica è il territorio di Ventimiglia. A dir vero essa non abbonda moltissimo in quel paese, perchè vi regnano le uve nere, e fra queste il *Rossese di Dolciacqua*, uva particolare da cui si cava un vino da pasteggiare asciutto che ha dell'analogia col vino di Nizza. Vi primeggia però fra le bianche e cuopre i pergolati che circondano le magnifiche villeggiature dei Ventimigliesi nella deliziosa valletta di Latte.

Tutti conoscono e apprezzano il *Vermentino* nel resto della Liguria occidentale, ma soltanto il Finarese e il Savonese forniscono dei vini fini. Nel resto di quel territorio eminentemente olei-

UVA VERMENTINO

fero, si coltiva come uva di lusso da servire alle mense più tosto che da far vino. È questo l'uso del *Vermentino* nei contorni di Genova e in tutta la provincia di Chiavari, ma nell'entrare nel territorio di Levante ei ritorna a prendere il suo ascendente e lo conserva nelle *Cinque Terre* ove primeggia sopra tutte le altre varietà fra il *Rossese* e l'*Albarola* sotto il nome di *Piccabon*.

Usciti dalle Cinque Terre, ei riprende di nuovo il nome di *Vermentino*, e lo mantiene nel Sarzanese, nel Massese e nel Pietrasantino, ove la sua coltura diventa meno estesa e dove finisce. Io l'ho ricercato inutilmente nel Lucchese e nel Pisano, nè mi è riuscito di vederlo nel Fiorentino e nel Sanese. Credeva di trovarlo in Pietrafitta, luogo reso celebre dal Redi per le *Vernaccie* squisite che produceva ai suoi tempi: ma sono stato sorpreso non solo di non vedervi alcun' uva che vi corrisponda, ma di non incontrarvi neppure il nome di *Vernaccia*.

Le mie ricerche sono state meno infruttuose nel territorio di San Gimignano. Un Agronomo illustre che mi ha data l'ospitalità in quel luogo il Canonico Malenotti, mi ha condotto in una vigna ove si coltiva un' uva sotto il nome di *Vernaccia*. Io confesso che vi ho riconosciuto il *Vermentino*: la forma dei grappoli, quella degli acini, il loro colore biancognolo, le macchie di ruggine bionda che lo screziano, il dolce della sua polpa, tutto rappresenta la nostra uva. Ma come conciliare le qualità preziose del nostro vitigno colla poca considerazione che gode questa *Vernaccia* nel paese che aveva tratta tanta celebrità dal suo vino? Il ripiego della *degenerazione* non è più nel buon senso, nè vi sono cause a cui poterla attribuire. Io propendeva ad attribuire l'abbandono di quest' uva all'avidità dei contadini che non vogliono che i vitigni di molto rapporto: ma questa spiegazione è contrariata anch'essa dal fatto della fecondità conosciuta del *Vermentino*. Bisogna dunque restringersi ad attribuire la caduta di questa coltura alla mancanza di smercio.

Dopo che gli speculatori oltramontani hanno trovato il modo di dare ai loro vini la resistenza all'azione intima del fermento e a quella del contatto dell'aria rendendoli capaci di agitazione e di viaggi, essi hanno invasa l'Italia, e il loro basso prezzo, unito alla proprietà di conservarsi lungo tempo, gli hanno vinta la concorrenza, e hanno scacciato dalle mense di lusso i vini fini del nostro territorio. Forse la moda vi ha avuta la sua parte, e il gusto deciso dei Toscani per i vini neri si è unito alla moda per escludere le uve bianche. Qualunque sia la ragione di queste vicende, il fatto sta che le *Vernaccie Toscane* più non si conoscono, e che all'eccezione del *Trebbiano*, le uve bianche che si coltivano in questa bella parte d'Italia si riducono a poche, e non servono che a fare dei *vini santi*, e a dare della morbidezza ai *vini neri*.

Le vigne dello Stato Romano sul Mediterraneo presentano invece una scena tutta diversa. Quantunque a contatto e quasi intrecciati colla Toscana, quei paesi sono coperti di vitigni generalmente differenti e quasi tutti a uve bianche. Vi ho trovato il *Trebbiano* dei Fiorentini, sotto il nome di *Brocanico gentile*, e il *Rossese* dei Genovesi sotto quello di *Brocanico Rossetto*, ma non vi ho veduto il *Vermentino*. L'*Uva Romana* di Montefiascone è la sola che ne abbia l'aspetto, sia per le forme che pel colore; ma il palato non è d'accordo colla vista; e il mediocre conto che si fa del suo vino dagli abitanti, conferma il giudizio del gusto.

Non passerò in rivista le uve degli altri paesi viniferi dell'Italia perchè non sono mai stati celebri per le *Vernaccie*; e già ho osservato che le uve che ricevono questo nome nel Regno di Napoli e nella Romagna (a Urbino) sono uve nere. Farò solo un cenno di due uve bianche del Piemonte, le quali all'aspetto hanno dell'analogia col *Vermentino*, cioè la *Cortese* dell'Alessandrino, e la *Favorita* dell'Astigiano. La prima è coltivata in grande nel Vogherese e in una parte del Monferrato, ma il suo vino piutto-

UVA VERMENTINO

sto dolce che secco è debole e di poca durata. La seconda è rara, e non l'ho veduta che a Torino come frutto da mensa: quindi non ne posso formarè un giudizio, nè questo presenterebbe dell'importanza perchè si tratta di un' uva che non forma una coltura estesa in alcun luogo.

Ecco dunque anche in Italia dei vitigni capaci di fornire dei vini squisiti. In generale queste varietà privilegiate sogliono essere di poco prodotto. Il *Vermentino* è fecondissimo: quindi con esso si può conciliare la qualità colla quantità: ma in tutto vi vuole una misura: io ho stabilito in principio che la prima condizione per avere un buon vino è la qualità dell' uva: ho dimostrato, e dimostrerò meglio in seguito che le località, i climi, i modi di coltura, e i processi della vinificazione non intervengono che come secondarii; ma non intendo che sieno indifferenti: è l'insieme di tutte queste cose che forma il buon vino, e l'Italia può averle tutte.

Il disegno del *Vermentino* è uno degli ultimi lavori del mio caro Del Pino: il Pubblico vi riconoscerà il suo pennello; ed io vi contemplerò con compiacenza e con dolore uno dei più bei lavori di un artista conscienzioso che ho perduto, e alla cui collaborazione piena di onore io debbo il successo della mia opera.

N O T E

- (1) *Julien*. Cépages de la Gironde, p. 169.
(2) *Morellet*. Statistique de la Vigne de la Côte d'or, p. 156.
(3) *Jul*. Cépages de l'Afrique meridionale, p. 493.
(4) *Zirmay de Zirna*. Notitia topografica politica Incliti Comit. Zempliniensis. Bude, 1803.

(5) *Jul*. Cépages du Rhin, p. 319.

(6) Vedi il libro intitolato: *Annali, Memorie ed Uomini illustri di San Gimignano del Dottor Gio. Vincenzo Coppi*. Firenze 1695, ove si legge: I Maglioli della Vernaccia furono portati di Grecia (in San Gimignano) da Messer Perone Peroni, e ne fa piena testimonianza il Lapi quando dice:

« Græcia namque tuo cedet suavissimo vino
« Insignis probitatæ viri sive arte Peronis
« Qui primum vestras vitem portavit in oras.

(7) *Hetruriæ Luna palmam habet*. *PLIN. Hist. Nat.* p. 6, 14.

(8) Le Vernaccie, sì come le Malvagie, ne fanno poca, ma è il vin loro di polso buono sì come i Buriani, e quelle bianche del contorno di Portercole, ove nasce un generosissimo vino di forza eguale al Greco, ma di più gustevole e soave sapore. *SODERINI, Trattato della Colt. delle Viti etc.* pag. 120. In questa stessa maniera si fa alla Vernaccia che si cava dell' uva della vite Bergo, imbottandola in botticini di tre o quattro barili.... *SOD.* pag. 82.

(9) *Verum eodem ferè nomine invexit posteritas Vernacias et Vernaciolas suas seu Veracias Mangiaverre hodiæ dictæ species genere a supradictis vinaciolis diversissimo, nigras similiter et crassas uvas, quo pasto valde apri seu verres delectantur et impinguantur, unde illis nomen.* *BACC. De Nat. Vin. Hist.* pag. 120.

(10) *Sub Appennini suga conspicuum est Sancti Geminiani nobile oppidum ac suis vinis valde celebre, quæ in aliquam generosi vini emulationem Græca ab incolis cognominantur substantia quidem valida, colore aureo, grato odore ac sapore vinoso.* *BACC. De Vinis Italiæ, lib. 6. p. 304.*

Uva Vermentino

N O T E

(11) Ecco come si esprime il Coppi, fol. 195: « Perone Peroni quale
« portò dalla Grecia i maglioli delle viti dalle quali oggi ne scaturiscono de-
« licatissime Vernacce, che anticamente dalla loro origine Vini Grechi si
« chiamavano, e sono (secondo l'attestato di Francesco Scoto, nel suo Iti-
« nerario d' Italia,) da annoverare tra i migliori vini d' Italia ».

(12) Anche i Nizzardi hanno un' uva che chiamano *Vermentin*, ma i
suoi caratteri non combinano con quelli del Vermentino Genovese. Essi
invece si trovano nel *Role*, e questa di fatto è una delle uve che entrano
nei vini di Belletto. Io gli ho riconosciuti invece nel *Verlantin* di Antibò,
il quale è uno dei componenti il vino famoso de La Gaude.





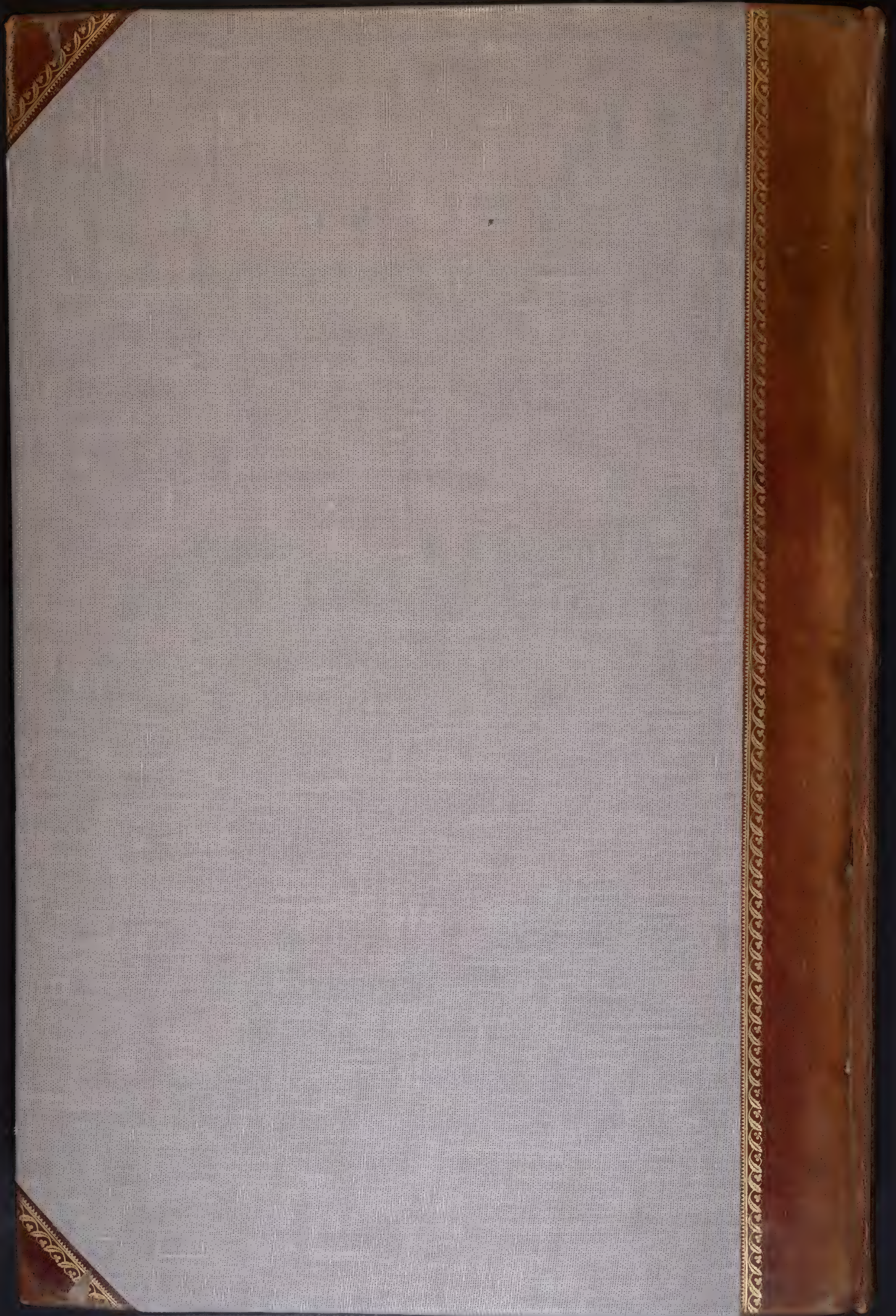


















PISTACCHIO GENTILE

o

PISTACCHIO VERO DOMESTICO

PISTACIA VERA HORTENSIS, *foliis imparipinnatis, foliolis ovatis, apice obtusis, aliquando trinis, saepius quinis, fructu majori ovato, semine eduli, gustu dulci gratissimo. Vulgo, Pistacchio Gentile, o Pistacchio Domestico.*

L PISTACCHIO GENTILE che si coltiva in Italia non è una varietà migliorata dall'arte, ma una fisionomia fortuita venuta dal seme del Pistacchio comune, e conservata dalla coltura col mezzo dell'innesto perchè riconosciuta la più utile all'uomo per la grossezza e pel sapore del suo frutto.

Nello stato precario in cui vive fra noi, ove non esiste che innestata, essa forma un albero di grandezza mediocre: i suoi rami sono rari, aperti, nudi, coronati sulla punta da un ciuffo di foglie che gli dà un aspetto tutto particolare. Le foglie sono composte di un numero impari di fogliole, che, in generale, non oltrepassano le cinque, nè sono meno di tre, giacchè le poche che restano uniche o che si aprono in pari sono aborti visibili. La forma delle fogliole è ovale come nelle altre varietà, ma in questa sono più larghe e colla punta più ottusa: il verde che le distingue è più chiaro nella pagina inferiore che nella superiore, e in questa prende un liscio lucente. I fiori, piccioli, apetalì, e di

Pistacchio Gentile

